МАЛЕНЬКИЕ ХИТРОСТИ

Серые и бежевые фетровые шляпы нужно чистить раствором нашатырного спирта в смеси с крепким уксусом (в равных частях) с добавлением соли. Смачивайте в смеси белую чистую тряпку и трите загрязненные места, пока они не станут чистыми.

* * *

Чтобы избавиться от запаха нафталина или других веществ, применяемых против моли, насыпьте на газетный лист сухой горчицы и положите его в шкаф, где развешена одежда.

* * *

Чтобы избавиться от перхоти, смочите волосы на 20—30 минут настоем шелухи репчатого лука (на стакан воды горсть шелухи, кипятить 5 минут на слабом огне), укутав голову вначале клеенкой, потом теплым платком.

* * *

Грязный натуральный или синтетический мех чистят теплыми отрубями, протирая его по ворсу. Можно воспользоваться и тряпочкой, смоченной бензином, или смесью крахмала с бензином, взятых в равных частях.

* * *

Для влажной чистки синтетического меха пользуйтесь порошком «Новость» (столовая ложка на литр горячей воды). Нельзя чистить искусственный мех ацетоном, уксусной эссенцией.

* * *

Если в платяной шкаф повесить марлевый мешочек с сушеными цветками шафрана, гвоздики или полыни, моль туда не залетит. Отпугнет моль и ожерелье из каштанов, повешенное в шкафу.

результате катастро-
8 человек погибли и
юлучили ранения и
ья.

щан
ства
один
Герм

КОММЕНТАРИИ

СО ВСЕ
КОНЦОВ
ПЛАНЕТЫ

ОБЗОРЫ ТАСС · АПН

260 МИЛЛИОН

ОД ДОЛЛАРОВЫМ ОЖДЕМ

НЬЮ-ЙОРК, 30 октбря. С 1924 года, ког- директором Федераль-го бюро расследований ал Эдгар Гувер, число трудников ФБР увели-лось с 657 до 17.345. общая эти данные, газета «Крисчен сайенс монитор» подчеркивает, что БР превратилось в одно самых быстрорасту-их ведомств федераль-го правительства. Ве-мство Эдгара Гувера, вестное своими пресле-ваниями прогрессив-х сил в США, получи-солидное подкрепле-е и в текущем году. дписанный недавно

сантами.

А. БЕЛКИН,
корр. ТАСС.

МАЛЕНЬКИЕ СОВЕТЫ

Грязные зонтики хорошо чистить раствором воды с нашатырным спиртом.

Подпалины от утюга на льняных и белых хлопчатобумажных тканях посветлеют, если ткань замочить на ночь в растворе воды с кислым молоком.

Листья фикуса приобретут красивый зеленый цвет, если их периодически протирать тряпочкой, смоченной пивом.

Новая обувь не будет скользить, если натереть подошвы сырым картофелем.

Чернильные пятна на кожаных предметах можно почистить солью. Для этого надо покрыть пятно толстым слоем влажной соли и оставить так на два дня. Затем соль стряхнуть, протереть губкой или тряпочкой, смазать скипидаром и начистить до блеска.

Чернильную кляксу с книжки или с тетрадки можно смыть перекисью водорода, добавив несколько капель нашатырного спирта.

Ты прими, Украина,
салем наш,
прими!

Перевод с казахского
Александра Скворцова.

Евгений БУКИН

ДЁМА

Есть в Башкирии далекой,
вьется речка Дёма,
по утрам камыш высокий
крепко вяжет дрема.
В роще солнечная птица
и поет, и плачет;
мне поэтому и снится
в гимнастерке мальчик.
Упадет он и раскинет
смертно руки в Польше,
на ресницы ляжет иней,

ловека, все
ловека».

Сегодня
лике труди
тысяч меди
ков. В леч
ческих учр
ториях р

будет организован и в... вкусом подобранных а... роз можно вручать не толь... женам, но и тем, кто отмечает... рные свадьбы, кто придет сюда ... стрировать новорожденных.

М. БЕЛЯЕВА.

СОВЕТ ХОЗЯЙКЕ

ПРИГОТОВЬТЕ МРКВАНКИ

Это кушанье называется мркванки. Его готовят в Чехословакии. Попробуйте использовать рецепт и вы.

Для приготовления блюда необходимы: 500 граммов муки. немножко сахару, жира. соли, два желтка, 20 граммов дрожжей, молоко.

Поставить дрожжевое тесто. После того, как тесто подойдет, разделить его ложкой на отдельные порции и размять. На каждый кружочек теста положить ложку начинки из моркови, залепить в форме пирожков. Перед тем, как поставить в духовку, ножницами простричь в середине отверстие и смазать пирожки жиром или желтком. Печь в разогретой духовке, пока не зарумянится.

Для начинки натереть морковь, потушить ее с маслом, добавив сахар, соль, перец и тертый пряник. Можно добавить также изюм, засахаренные фрукты или толченые орехи.

н
зе
ки
сн
ни
Н
эти
ист
ры
ку
зь
д
С
е
п
н
л
н
ле
Э
р
н
с

Тайнера будут вн... избирательные бюллетени округа Колумбия, где расположена столица США Вашингтон. 17 тыс. жителей Вашингтона подписали петицию с требованием разрешить компартии внести имена своих кандидатов в избирательные бюллетени. Имена кандидатов-коммунистов будут, кроме того, внесены в избирательные бюллетени в 13 штатах страны. Еще в 11 штатах ожидаются постановления суда на этот счет.

Положить конец войне и расизму, безработице и наступлению монополий на права трудящихся, прекратить полицейские репрессии и освободить политических заключенных, обеспечить действительно равные возможности для всех американцев — таковы основные положения предвыборной программы коммунистической партии, встречающие поддержку среди населения Вашингтона и ряда штатов страны.

ПИСЬМО ПРЕМЬЕР-МИНИСТРА ТУРЦИИ

о осущест-
преобразо-

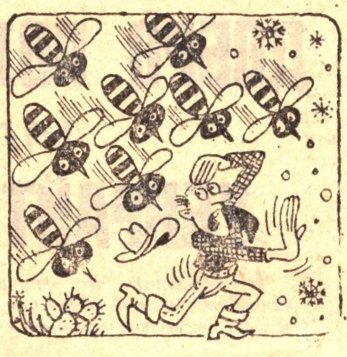
строитель-
наследо-
мость,
вил

Пчелиный десант

В 1957 году по оплошности служителей одной из бразильских лабораторий на волю вырвался рой африканских пчел. Последствия этого, казалось бы, пустякового события привели к самым непредвиденным результатам. Африканские пчелы смешались с местными пчелами и передали им все свои отрицательные качества и самое неприятное из них — необычайную агрессивность. Подсчитано, что пчелы-гибриды в тридцать раз быстрее нападают на человека, а жалят его в десять раз чаще, чем обычные пчелы. И всегда нападают целым роем. Последняя жертва их «атаки» американский студент, приехавший в Коста-Рику. На его теле было обнаружено до 45 укусов (!) пчел на каждом квадратном дюйме открытой кожи.

Все эти годы пчелы-гибриды, или, как их еще называют, пчелы-убийцы, неотвратимо продвигаются на север континента. Пролетая примерно 500 километров в год, в 1986 году они уже достигли Мексики, и, как ожидают, через два года первые их рои пересекут границу с США. По подсчетам специалистов из министерства сельского хозяйства США, появление африканских пчел в Соединенных Штатах может причинить ущерб, исчисляемый миллиардами долларов.

Группа пчеловодов из Техаса побывала в Коста-Рике. Они хотели представить себе воочию, что произойдет с сельским хозяйством США через два года. Вот тогда-то и погиб американский студент, а сами пчеловоды подверглись ожесточенному нападению тридцатитысячного роя, которого не смутили защитные нейлоновые костюмы. Спасли их только канистры с очень сильным репеллентом.



Специалисты считают, что для отражения вторжения пчел-убийц в США необходимо уже на мексиканской территории устроить своего рода защитную зону, на организацию которой, как пишет американский еженедельник «Ньюсуик», придется израсходовать 10 миллионов долларов.

и дела, связанные с моей страной, все время отвлекают меня от литературы. Но уж если я созреваю для нового романа, то работаю как раб — не зря же одна моя бабка была индианкой, а дед — негр. Работаю с раннего утра, пока прохладно и голова свежа, и до обеда, который может быть и в час, и в

познавая жизнь. Но не забывайте, что каждый литературный персонаж — это и частица самого автора, частица его сердца. Как же иначе!

— Когда-то давно, лет пятнадцать назад, вы заявили в одном интервью, что вашими учителями в литературе, помимо странствующих бразильских бардов-сказите-

Отвечаем читателям

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ, ИЛИ УБИРАЙТЕСЬ ВОН

Чем объяснить, что, например, в ФРГ или Франции при наличии собственной более чем двухмиллионной безработицы проживает несколько миллионов иностранных рабочих?

И. БЕЛОУСОВ.

ВОРОНЕЖ.

ПРАВОВЫЕ положения о статусе иностранных рабочих во многих странах Западной Европы по сути сходны, поэтому поясним ситуацию на примере ФРГ. В 60-е — начале 70-х годов, в период подъема конъюнктуры, когда производству не хватало собственных рабочих рук, предприниматели вовсю экспортировали рабочую силу из развивающихся стран, завлекая людей перспективой высоких заработков. Сотни тысяч турок, арабов, пакистанцев, африканцев хлынули к новому «клондайку» в надежде выкарабкаться из бедности.

Ситуация резко изменилась после 1973 года. Энергетический кризис, спад в экономике, продолжающаяся автоматизация и роботизация производства повлекли за собой рост безработицы. Усилился процесс перемещения производства в страны «третьего мира» — поближе к дешевому сырью и недорогой рабочей силе. Вот тогда «рабочие-гости», как их именует офи-

РАЗНОЕ

★ Если у вас нет пылесоса и вы хотите почистить ковер, не вынося из комнаты, посыпьте его влажным чаем и почистите щеткой.

★ Масляные пятна на коврах легко снять, если положить сверху промокашку и провести несколько раз горячим утюгом.

★ Пятна от духов и одеколона на шелковых и шерстяных тканях надо смочить глицерином и затем через минуту потереть ваткой, смоченной одеколоном.

★ Прежде чем выдернуть изношенную резинку из белья, прикрепите ее к новой резинке и потяните с другого конца.

★ Очки не будут запотевать, если их предварительно протереть тряпочкой, смоченной в смеси воды с глицерином (половина на половину), а потом сразу же вытереть кусочком сухой замши.

★ Сито после просеивания муки промывайте холодной водой, иначе остатки муки склеиваются в ячейках сита.

★ При стоянке автомашины, когда идет мокрый снег, подложите куски картона под щетки стеклоочистителей, чтобы на стекле не образовалось ледяной корки. Когда вы вернетесь к машине и снимете листы картона стекло под ними будет чистым

★ Если у вас в доме есть собака или кошка, то во время линьки они оставляют на вещах и мягкой мебели много шерсти, которая трудно счищается. Снять ее очень легко при помощи влажной губки.

днем в Алма-Ате ожидается переменная облачность без существенных осадков. Ветер слабый до умеренного. Температура воздуха 8—10 градусов мороза.

Редактор В. ЛАРИН.

КИНОКАРТИНЫ СЕГОДНЯ

ра — вечер отдыха молодежи. Начало в 8 час. вечера.

«ОКТЯБРЬ». В 9 час. 30 мин. утра, в 12 час. 50 мин., в 4 часа 10 мин дня, в 5 час. 50 мин., 7 час. 30 мин., 9 час. 10 мин. и 10 час. 40 мин. вечера — **«Без вести пропавший»**, в 11 час. 10 мин. дня — **«Кровавый рассвет»**, в 2 часа 30 мин. дня — **«Американский дядюшка»**. С 23 января — **«Пролог»**.

«ТЮЗ». **«Без вести пропавший»**, **«Американский дядюшка»**.

«УДАРНИК» **«Карнавальная ночь»**, **«Вена танцует»**. С 28 января — **«Без вести пропавший»**, **«Американский дядюшка»**.

«АЛМА-АТА». В 9 час. 30 мин. утра, в 12 час. 35 мин., в 3 часа 45 мин. дня, в 5 час. 20 мин., в 6 час. 55 мин., 8 час. 30 мин. — **«Без вести пропавший»**, в 11 час. дня — **«Мунна»**, в 2 часа 10 мин. дня, в 10 час. 5 мин. вечера — **«Американский дядюшка»**.

22-81.

Заказ № 2080

Советы хозяйкам

БЕЛЯШИ

Готовое дрожжевое тесто хорошо вымешивают и раскатывают в жгуты, которые нарезают на мелкие булочки. Булочки раскатывают в небольшие лепешки (из этой порции выходит 20 беляшей), на которые кладут мясной фарш. Края лепешек завертывают на фарш в виде ватрушек. Готовые беляши с обеих сторон жарят в разогретом жире на сковороде.

На три с половиной стакана муки высшего сорта — стакан молока или воды, три столовые ложки жира в тесто, 20 граммов дрожжей.

РИСОВЫЕ КРОКЕТЫ

Для приготовления этого блюда нужны 150 г риса, 250 г мясного фарша, одно яйцо, соль, перец, молотые сухари, немного масла и молока.

Промытый рис варить в кипящей подсоленной воде в течение 10 минут, процедить через сито, промыть горячей водой. Затем смешать рис с мясным фаршем, солью, перцем. На доске, посыпанной молотыми сухарями или мукой, сделать из фарша небольшие крокеты, смочить их в яйце, разбавленном молоком, обвалять в сухарях и обжарить на сковородке до образования румяной корочки. Подавать с жареным картофелем или овощным салатом.

БЛИНЧИКИ

В муку добавляют четыре яйца, полстакана молока, соль и круто замешивают тесто, которое разводят молоком до полужидкого состояния.

Согревают сковородку, слегка смазывают ее теплым жиром, наливают разливательной ложкой тесто. Повертывают сковородку так, чтобы тесто распределилось по ней равномерно, и ставят на огонь. Когда блинчик слегка подрумянится, его поджаривают с другой стороны.

На блинчик кладут пол-ложки ягод из варенья и складывают в виде конверта. Готовые блинчики поджаривают с обеих сторон, укладывают на блюдо и обливают соком из варенья.

ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ

Килограмм мяса нарезать небольшими кусками, обжарить в неглубокой кастрюле, добавить нарезанный репчатый лук и продолжать жарку, помешивая. Когда лук подрумянится, поперчить, добавить томат-пюре, соль, немного воды. Накрыть крышкой, тушить, пока мясо не станет мягким, добавляя воду.

На гарнир — галушки, для приготовления которых взять две ложки муки, ложку воды, ложку сливочного масла, яйцо. Из растертого яйца, муки, масла, воды, соли приготовить тесто. Брать чайной ложечкой, опуская в соленую кипящую воду. Готовые галушки откинуть на дуршлаг.

зал он, — в Абхазии была установлена Советская власть. Ее победа обеспечила осуществление коренных преобразований во всей государственной, политической, экономической и культурной жизни трудящихся.

Сразу же после победы Великого Октября трудящиеся Абхазии предприняли героическую попытку установить у себя Советскую власть. Но революционные силы потерпели временное поражение. А когда пробил решающий час, народные массы Грузии, в том числе Абхазии, под руководством коммунистов поднялись на вооруженное восстание. Владимир Ильич Ленин немедленно откликнулся на просьбу восставших рабочих и крестьян края о направлении им на помощь частей Красной Армии.

10 марта 1921 года руководители ревкома Абхазии телеграфировали В. И. Ленину: «От имени восставших крестьян и рабочих Абхазии шлем горячий привет вождю международного пролетариата... Ныне над всей территорией Абхазии водружено красное знамя трудящихся».

За полвека Абхазская АССР в братской семье народов нашей страны прошла славный путь побед и свершений.

Трудящиеся Абхазии еще в начале октября прошлого года достигли показателей, предусмотренных восьмым пятилет-

[illegible] культур.

Разительные перемены произошли в области культуры. Сейчас в Абхазии 462 общеобразовательные школы, в которых обучается более ста тысяч детей. В высших учебных заведениях учится около восьми тысяч студентов.

В Абхазии есть Государственный драматический театр с абхазской и грузинской труппами, народные театры, ансамбль песни и пляски, симфонический оркестр, хоровая капелла. Здесь выросла плеяда одаренных художников.

Наша художественная литература развивается в тесном содружестве с братскими литературами советских народов, прежде всего русской и грузинской.

За годы Советской власти Абхазия стала всесоюзной здравницей: здесь работает свыше 60 санаториев, домов отдыха, пансионатов и туристских баз, в которых ежегодно отдыхают и лечатся 300 тысяч человек.

Проект Директив XXIV съезда КПСС определяет конкретные пути развития промышленности и сельского хозяйства страны. Трудящиеся Абхазской АССР уверенно берут новые рубежи начавшейся пятилетки, внося вклад в строительство коммунистического общества.

СУХУМИ.

...НЫМИ ЛЮДЬМИ

УЧИТЕЛЬ

бывших белогвардейских офицеров. А после Глубокого комсомол послал его в Риддер, где вместе с представителем Семипалатинского губкома Иваном Копыловым он создавал первую в республике профтехшколу.

Если в глухом иртышском селе молодому учителю приходилось бороться с вековой деревенской косностью, то здесь, в

беллен, как передали Устименко, сказал:

— Эти молодые сумасброды серьезно решили обогнать Европу. Их ждет большой конфуз!

...Три десятилетия спустя вновь встретились после многих трудных дорог, которые им довелось пройти в жизни, генерал-майор Иван Дмитриевич Копылов и доцент Петр Демьянович Устименко. Вспомнили

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ
хозяйкам

Стакан муки смешать со стаканом теплой воды, поставить на 5—6 часов. За тем прибавить стакан любого пива и столовую ложку сахарного песку, хорошо размешать и поставить в тепло. Полученную дрожжевую массу используют как обычные дрожжи. Тесто получается очень пышное. Эти дрожжи могут долдолго стоять в погребе или в холодильнике.



Если не удается открыть стеклянную банку с консервами, ее окунают на несколько минут крышкой вниз в теплую воду. После этого банка легко открывается. Чтобы легче было вытащить пробку из бутылки горлышко бутылки надо обернуть горячей тряпкой.



При чистке овощей на руках остаются темные пятна. Чтобы избежать этого, надо перед чисткой смочить руки уксусом и не вытирать их, а дать уксусу высохнуть. После работы достаточно лишь ополоснуть руки водой.



Рыба хорошо чистится, если ее слегка потереть уксусом и оставить на некоторое время. Чтобы она не скользила в руках, нужно опустить пальцы в соль.



К пригоревшему молоку можно прибавить немного соли, а посуду с ним поставить в холодную воду. От этого его вкус восстановится.

...ду правление колхоза
...имет все меры, чтобы ме...низировать дойку коров.

Ветфельдшер колхоза «Ал...ьбас» П. Нурсеитов рассказал на совещании, что на ...ермах колхоза не соблюдаются ветеринарно-зоотехнические правила. Ни правление ...олхоза, ни бригадиры не ...менили это в обязанности ...ивотноводам, не прислушиваются к советам ветработ...иков.

О необходимости родильных ...делений на МТФ говорил ...стух колхоза им. Карла ...ркса т. Холодный. Он вы...зил свое недовольство тем, ... колхоз, в котором прово...тся данное совещание, не ...казал соседям своего хозяй...ва, где можно было бы кое...му поучиться, и просил ...есть это в дальнейшем.

Затем слово взял т. Задеба ...заместитель председателя ... Карла Маркса Он



Тнышбике Мухамедьярова — передовая доярка колхоза «Авангард» Степного района Актюбинской области. От каждой из 12 закрепленных за нею коров она надоила в истекшем году свыше 4500 литров молока, что на 1000 литров больше годового обязательства. Знатная доярка избрана депутатом Верховного Совета Казахской ССР.

НА СНИМКЕ: Т. Мухамедь...

СОВЕТЫ ДОМОХОЗЯЙКЕ

КАПУСТА ФАРШИРОВАННАЯ

Для фарширования надо взять небольшой цельный кочан капусты, очистить верхние его листья, вырезать кочерыжку и положить в кипящую подсоленную воду. Когда капуста сварится настолько, что листья не будут ломаться, вынуть ее из воды и положить на сито, чтобы вода стекла. Для приготовления фарша мясо обмыть, пропустить через мясорубку, смешать с замоченным в молоке хлебом и вторично пропустить через мясорубку. В полученный фарш добавить масло, соль, и все хорошо вымешать. Когда капуста остынет, разнять листья, слегка посолить и переложить их фаршем, потом снова листья сложить, придав форму кочана, положить на сковородку, полить маслом, подлить бульон или воду и поставить на час в духовой шкаф.

За 15—20 минут до окончания запекания полить капусту сметаной. Готовый кочан переложить на блюдо, нарезать на куски и полить процеженным соусом, в котором тушилась капуста. При желании мясной фарш можно заменить фаршем, приготовленным из риса, в этом случае в фарш надо прибавить 2—3 яйца.

На кочан капусты средней величины — 500 г мяса (мякоти), 125 г белого хлеба, 3/4 стакана молока, 1 стакан сметаны и 3 столовые ложки масла.

...лловольтампер, неф-
...ских метров.
... хозяйстве за счет средств государства и кол-
...едены в эксплуатацию животноводческие помеще-
... содержания крупного рогатого скота на 40 тысяч
...иней — на 23 тысячи мест, овец — на 322 тысячи
...для содержания птицы—на 86 тысяч мест. Расшире-
...ность Чапаевской птицефабрики на 13 тысяч кур-
... Сданы в эксплуатацию элеваторы емкостью на
...сячи тонн зерна, зерносклады механизированные на
...ч тонн, мельницы на 280 тонн переработки зерна в
...ремонтные предприятия в организациях Казсельхоз-
...и на 1,7 тысячи условных ремонтов в год.

...едены работы по обводнению пастбищ на площади
...плиона гектаров и введено 19 тысяч гектаров новых
...мых земель.

...рственные капитальные вложения в народное хо-
...ост...

Полугодовой план реализации бытовых услуг ...
по республике выполнен на 97 процентов, в том числе в сельской местности — на 98 процентов. По сравнению с соответствующим периодом прошлого года объем услуг возрос на 11 процентов, в том числе в сельской местности — на 19 процентов. Увеличилось число бытовых предприятий, однако их сеть еще недостаточна, особенно в сельской местности. Проводились работы по дальнейшему благоустройству городов и других населенных пунктов. В городах и населенных пунктах за полугодие газифицировано более 92 тысяч квартир, из них 42,3 тысячи в сельской местности. Кроме того, газифицировано более 3 тысяч чабанских жилищ.

Полугодовой план капитального ремонта жилого фонда местных Советов по освоению средств выполнен на 106 процентов.

Дальнейшее развитие получили народное образование...



ЧИСТКА КУХОННОЙ ПОСУДЫ

Эмалированную посуду моют горячим раствором стиральной соды (25 граммов на литр воды), затем промывают чистой водой и вытирают сухим полотенцем. Так же моют фаянсовую и стеклянную посуду.

Для чистки алюминиевой посуды применяют или смесь мела и жженной магнезии в равных частях, или пасту из смеси уксуса и порошка пемзы. Для удаления черноты на стенках посуды ее протирают ваткой, смоченной в уксусе или слабом растворе щавелевой кислоты, а затем промывают водой. Черноту в кастрюле можно оттереть также горячим раствором буры (30 граммов на литр воды) с добавлением 10 граммов нашатырного спирта.

УЧТИТЕ...

Яйцо с натреснутой скорлупой при варке обычно вытекает. Чтобы сохранить такое яйцо его надо варить в соленой воде.

* * *

Чтобы очистить замерзшее оконное стекло ото льда, надо протереть его крепким водным раствором поваренной соли, а затем насухо вытереть.

* * *

Часто оконные рамы, двери и стены, окрашенные масляной краской, моют водой с мылом и содой. Не делайте этого. Масляная краска становится тусклой и быстро разрушается. Мойте чистой, теплой водой, добавив ложку нашатырного спирта. Сильно загрязненные места очистите тряпкой смоченной раствором 10 граммов хлорной извести в 200 граммах воды, промойте теплой водой и протрите сухой тряпкой. Пятна на обоях протирают сухой чистой тряпкой и чистят мякишем черного или белого хлеба. Загрязненный мякиш заменяют свежим.

ДУРНОЕ СЕМЯ

(Басня).

На ели шишка появилась.
Набухла, лопнула, раскрылась,
И раз настали времена, —
Летят из шишки семена.
Летят дорогою далекой,
Мечту заветную храня, —
Расти зеленой, стройной елкой,
Стоять на собственных корнях.

В течение недели
Чешуйки опустели,
Лишь под одной, — скажи на
милость! —

Вполне созревшее на вид,
Во что-то семечко вцепилось,
От ветра чем-то заслонилось,
Прилипло, словно паразит,
И не летит.
Синички к шишке подлетели,
Освободить его хотели.
Куда там!
Как поднимет вой:
«Я слишком нежен!
Я больной!
Меня нельзя бросать на ветер,
Умру — вы будете в ответе.
К тому же,
Я прошу учесть:
У этой шишки связи есть.
Она от бед в любое время
Спасет свое родное семя»
И точно! Чудо совершилось:
Чешуйка наглухо закрылась —
И снова в шишке без забот
Дурное семечко гниет...

* * *

Порой, когда кончают вузы,
бывают сходные конфузы.
Иной учился, тратил время,
Успешно защитил диплом,
И... под родительским крылом
Прилип, как то дурное семя!

А. НОВОСЕЛЬСКИЙ.

В СОВХОЗЕ ХМЕЛЬНИЦКОМ

Вишневой краскою закат
Дома окрасил густо.
... всего лишь год назад

Стремительно полями
Летит, врываясь в городок,
...

СОВЕТ ХОЗЯЙКЕ

ГРИБЫ НА ЗИМУ

Для маринования отбирают молодые, только что собранные грибы. Очищают их от сора, тщательно моют. Ножки не срезают, а лишь зачищают: у белых грибов, например, они по своим вкусовым качествам почти ничем не отличаются от шляпок.

Подготовленные для маринования грибы укладывают в кастрюлю или таз (только не медный). Затем грибы заливают водой (не более одного граненого стакана на один килограмм). В процессе варки это количество воды почти полностью выпаривается и замещается соком. Таким образом, грибы оказываются как бы сваренными в собственном соку. Весь сок идет на заливку грибов в банках.

Перед началом варки на один килограмм свежих грибов нужны треть чайной ложки лимонной кислоты, два лавровых листа, три горошины черного горького перца и пять горошин душистого, три «звездочки» гвоздики, немного молотой корицы.

Варят грибы 6—8 минут, часто помешивая их деревянной мешалкой. В конце варки на один килограмм грибов засыпают 50 граммов поваренной соли, а после снятия кастрюли с огня вливают две чайные ложки уксусной эссенции После этого сразу же укладывают грибы в стеклянные банки и закатывают. Хранят маринованные грибы при температуре не выше 15 градусов. В таких условиях они могут храниться до двух лет.

ВЕСЕЛЫЙ КАРАНДАШ

ния пластов, но с земледельцем, занятым многотрудными заботами и урожае. Ведь поэта, и хлебороба, ожидают подчас и горькие, и приятные сюрпризы.

павшим
ном огн
ред ним
называл
— «Ог
Зульфия
её глаза



памятника Л

Л. Н. Толстого. В доме, ч неподалеку от сквера, ху дожник создал многие сво творения.

На трибуне — член По литбюро ЦК КПСС, первы секретарь МГК КПСС В. В Гришин, кандидат в члены Политбюро ЦК КПСС, секре

АРОМАТНЫЙ УКСУС

Если вам нужно дома приготовить ароматный уксус, можем предложить такой рецепт. В обычный столовый уксус положите эстрагон, сельдерей или укроп (100 г на 1 л уксуса). Можно добавить антоновское яблоко, нарезанное дольками, листья черной смородины или лавровый лист. Плотно закройте посуду с уксусом и дайте ему постоять дней 15. После этого процедите через марлю и заправляйте им винегреты, салаты.

ИЗРАИЛЯ

ионских сведений о Египте, А. Ис-
египтян к повышению бдитель-

опасности АРЕ, сказал он, доби-
льных успехов в борьбе против
еятельности. Ими раскрыты шпи-
и произведены аресты их членов.
раскрытых дел уже рассмотрены,
ятся в стадии расследования. Де-
ования будут оглашены позднее.

ДИЙСКОЕ ЛЕТО

а-
ой
в
р-
-48
ие
за-

тени, поднялся до отметки 48 градусов.

От небывалой жары страдают не только люди. Горячие ветры и долгое отсутствие дождей пагубно сказываются на сельском хозяйстве Северной

ТВОРОЖНЫЙ ПАШТЕТ

...Возьмите два стакана мягкого творога, три помидора средней величины (очищенные от кожи), соль, сахар (по вкусу). Все это соедините и пропустите через мясорубку. Паштет готов!



УТКА С ЯБЛОКАМИ

Утку посолите, начините крупно нарезанными яблоками. Тушку зашейте нитками, смажьте жиром, посыпьте сухарями и поставьте в горячую духовку. Время от времени утку в духовке нужно поворачивать и поливать жиром. Перед подачей выньте яблоки и уложите на блюде вокруг утки.

На гарнир подайте печеную мелко нашинкованную красную свеклу.

На одну утку пойдет 4—5 яблок, столовая ложка сливочного масла, две столовые ложки сухарей.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

Пропустить через мясорубку сельдь без костей и кожи вместе с размоченным в молоке белым хлебом, жареным луком и яблоком. Полученную массу заправить растительным маслом и уксусом. Выложить в селедочницу, посыпать рубленым яйцом, украсить свежими или солеными огурцами, помидорами, веточками зелени петрушки или сельдерея.

На 250—300 граммов сельди возьмите 50 граммов размоченного хлеба, головку лука, яйцо, по столовой ложке растительного масла для жарения лука, одно яблоко.



«казахстанская

...усском языке:
30 Для школьников. «Зве-
арене», «Первая дорога».
ильмы. 18.05 «Волшебст-
Фильм-балет. 18.45 Новости
а. 19.05 Литературный те-
«Слово о поэте». К 75-ле-
о дня рождения Э. Багриц-
19.25 «Спортивный теле-
р». Недельное обозрение.
Факты, события, хрони-
20.00 Для детей. Мульт-
м. 20.10 Навстречу XXIV
у КПСС. «Резервы ищет
ый».

На казахском языке:

.35 В эфире — новости.
5 Для детей. Мультфильм.
5 «Мы — союз борьбы».
ментальный телефильм. К
етию со дня основания «Пе-
ургского союза борьбы за
бождение рабочего класса».
) Концерт классической му-
і. 22.05 «Знамя над ми-
. Хроникально-докумен-
ный фильм.

ВТОРНИК, 3 НОЯБРЯ

На казахском языке:

.30 Для детей. «Три медве-
ка». Телефильм. 17.50 Му-
льные минуты. 18.00 «Мя-
ая застава». Художествен-
фильм. 19.25 «От старта к
ту». Недельное обозрение.
5 В эфире — новости.

На русском языке:

.05 Экран — детям. Мульт-
м «Откуда шкаф пришел».
) Факты, события, хрони-
20.50 «Первая ссылка». Те-
ерк из цикла «Годы, люди,
бы». 21.10 «Театр и поклон-
». Художественный фильм.
«Летний дождь». Музы-
ный фильм.

СРЕДА, 4 НОЯБРЯ

На русском языке:

30 «Москва, о которой ду-
ь». Документальный
м. 18.30 В эфире — «Ро-
ки». «Где этот клуб?». 19.35
ы, события, хроника.
Первенство СССР по фут-
«Кайрат» — СКА (Хаба-
к). 2-й тайм.

19.55 «С... бах». **На киргизском языке:** 20.10 Беседа на важные темы. 20.25 «Источник счастья». Литературная композиция. 20.50 Новости. 21.05 Москва. 21.35 Художественный фильм «Зимнее утро». 23.00 Москва.

ПЯТНИЦА, 6 НОЯБРЯ

18.00 Новости. 18.15 «Озаренные Октябрем». Музыкальная композиция. 18.45 Новости. 19.00 Трансляция торжественного заседания, посвященного 53-й годовщине Великой Октябрьской социалистической революции. 19.25 «Песни 30-х годов». Концерт. 19.55 Москва. Торжественное заседание, посвященное 53-й годовщине Великой Октябрьской социалистической революции. Праздничный концерт. Трансляция из Кремлевского Дворца съездов. В перерыве — «Время». Информационная программа. По окончании — чемпионат СССР по хоккею. «Динамо» (Москва) — ЦСКА (2—3 периоды).

СУББОТА, 7 НОЯБРЯ

9.30 С Великим Октябрем! 9.55 Военный парад и демонстрация трудящихся г. Фрунзе. По окончании — «Песни о Родине, о Ленине, о партии». 12.45 Москва. 16.45 «С днем рождения, Октябрь». Музыкально-литературная композиция. 18.35 «Октябрьской поступью». Спецвыпуск новостей (кирг.). 18.45 Праздничный концерт. 19.45 «Под флагом Октября». Спецвыпуск новостей (рус.). 19.55 Художественный фильм «Возвращение Максима». 21.45 Москва.

ВОСКРЕСЕНЬЕ, 8 НОЯБРЯ

9.30 Экран — детям. 9.50 Для детей. «В стране Пионерии». 10.30 Художественный фильм. 12.00 Москва. 17.30 Кинокомедия «Все для вас». 18.55 Праздничные музыкальные приветы. 19.50 А. Токомбаев. «Мы были солдатами». Телеинсценировка. 21.20 «Мы дружбой сильны». Концерт. 22.15 Москва.

1 9 1 7 Пятьдесят второй год 1 9 6 9
Великой Октябрьской социалистической революции

6

☉ Восх. 3.54
Зах. 21.14
Долгота
дня 17.20

☾ Посл. четв.
16.18
Зах. 12.54
Восх. 23.42

—187 +178

ИЮЛЬ ВОСКРЕСЕНЬЕ

80 лет со дня рождения (1889) В. П. Линника, советского ученого-физика.



На учениях



Подавляющее большинство хищных птиц — наши друзья. Огромное количество всевозможных вредных для сельского хозяйства грызунов — крыс и мышей, сусликов и полевок, песчанок и леммингов, а также вредных насекомых, больных рыб, зверей, птиц и пресмыкающихся, павших животных уничтожают эти зоркие бойцы и санитары! Например, у канюка, филина и многих других птиц вредные грызуны составляют 90% их основного питания.

В поисках корма птицы кочуют. В «урожайные» на добычу годы придерживаются постоянных мест.

Хищных пернатых необходимо оберегать. Допустим лишь организованный отстрел в охотничьих хозяйствах, заповедниках, питомниках и других изучающих фауну научных центрах.

В. Наумов

Некоторые женские имена

Галина, Ганна, Генриетта, Глафира, Горислава, Дарья, Диана, Дина, Доминика, Домна, Евдокия, Евгения, Екатерина, Елена, Елизавета, Жанна, Зинаида, Злата, Зоя, Изабелла, Изольда, Инга, Инесса, Инна, Ираида, Ирина, Ия, Калерия, Капитолина, Каролина, Кира, Клавдия, Клара, Клариса, Клеопатра, Конкордия, Ксения, Лада, Лариса, Леокадия, Лиана, Лидия, Лилиана, Лилия, Лия, Луиза, Любава, Любовь, Людмила, Майя, Маргарита, Марианна, Марина, Мария, Марта, Марфа, Милана, Милена, Милица, Мира, Мирослава, Млада, Муза, Надежда, Наталья, Ника, Нина, Нинель, Нонна.

1917 Пятьдесят второй год 1969
Великой Октябрьской социалистической революции

15

Восх. 7.00
Зах. 17.31
Долгота дня 10.31

Новолуние 11 октября
Восх. 13.00
Зах. 18.27

—288 +77

ОКТЯБРЬ СРЕДА

50 лет назад (1919) в Москве при Институте им. Склифосовского организована станция скорой помощи.

155 лет со дня рождения М. Ю. Лермонтова (1814—1841), великого русского поэта.

160 лет со дня рождения А. В. Кольцова (1809—1842), выдающегося русского поэта.

110 лет со дня рождения Коста Хетагурова (1859—1906), выдающегося осетинского поэта, революционного демократа.



КОСТА ХЕТАГУРОВ

Русская пѣсня



Так и рвется душа
Из груди молодой!
Хочет воли она,
Просит жизни другой!
То ли дело — вдвоем
Над рекою сидеть,
На зеленую степь,
На цветочки глядеть!
То ли дело — вдвоем
Зимню ночь коротать,
Друга жаркой рукой
Ко груди прижимать.
Поутру, на заре,
Обнимать-провожать,
Вечерком, у ворот,
Его вновь поджидать!

А. В. Кольцов

НЕКОТОРЫЕ МУЖСКИЕ ИМЕНА

Гаврила, Галактион, Гедеон, Геннадий, Георгий, Герасим, Герман, Глеб, Гордей, Григорий, Гурий, Давыд (и Давид), Данила (и Даниил), Дементий, Демир, Демьян, Денис, Дмитрий, Добромысл, Доброслав, Дорофей, Евгений, Евдоким, Емельян, Ермил, Ермолай, Ерофей, Ефим, Ефрем, Захар, Зиновий, Иван, Игнатий, Игорь, Измаил, Илларион, Илья, Иннокентий, Иосиф, Ипат, Ипполит, Ираклий, Исидор, Казимир, Капитон, Карл, Карп, Касьян, Ким, Кирилл, Клавдий, Климент, Кондрат, Константин, Корнил, Кузьма, Куприян, Лавр, Лаврентий, Ладимир, Ладислав, Лазарь, Лев, Леон, Леонид, Леонтий, Лука, Лукьян, Лучезар, Любомир, Макар, Максим, Максимильян, Марк, Мартын, Матвей, Милан, Милен, Мир, Мирон, Мирослав, Митрофан, Михаил, Модест, Моисей, Мстислав, Назар, Никодим, Николай, Никон, Нифонт, Натан, Наум, Никита, Никифор.



(Текст см. на обороте)

ИЮЛЬ 1962 СУББОТА

21

☉ Восх. 4.14
Зах. 20.57
Долгота дня 16.13

ЗАДАЧА „КИНОАКТРИСЫ"

Вспомните фамилии одиннадцати киноактрис, снимавшихся в следующих фильмах, и впишите их фамилии в клетки вертикальных рядов.

1. В фильмах „Молодая гвардия", „Сельский врач". 2. В фильме „Чапаев". 3. В фильме „Золотистая долина", постановка Н. М. Шенгелая. 4. В фильме „Сорок первый" (постановка 1926 г.) и в роли девушки в фильме „Партийный билет". 5. В фильме „Член правительства". 6. В фильме „Тихий Дон". 7. В фильмах „Иван Бровкин", „Свадьба с приданым" и др. 8. В фильмах „Волга-Волга", „Цирк". 9. В фильме „Тихий Дон" в роли Натальи. 10. В фильмах „Весна", „Подкидыш". 11. В фильме „Кубанские казаки".

Если фамилии будут найдены правильно, то все клетки рисунка должны быть заполнены буквами. Для того чтобы убедиться, что фамилии действительно отгаданы верно, надо некоторые из них передвинуть сверху вниз или снизу вверх так, чтобы получилось название нашей задачи в горизонтальном ряду, обведенном жирными линиями.

* * *

СТАРЫЕ ЗАБЫТЫЕ ИМЕНА

Борислав („славный в борьбе"), Велимир („великий мир"), Доброслав, Доброслава („добрая слава"), Ждан („давно ожидаемый"), Злата („золотая"), Лада, Ладимир („ладный, хороший мир"), Любим, Любомила, Милана („любимая, милая"), Любомир, Милослав, Милослава („имеющий милую, хорошую славу"), Мирослав, Мирослава („славный в миру, в людях"), Ростислав, Ростислава.

1 9 1 7 Пятьдесят второй год 1 9 6 9
Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 8.09
Зах. 17.21
Долгота дня 9.12

○ Полнолуние 2 февраля
Восх. 1.09
Зах. 9.46

—40 +325

ФЕВРАЛЬ ВОСКРЕСЕНЬЕ

350 лет назад итальянский философ-атеист Лючилио Ванини (1585—1619) был сожжен на костре инквизицией.

45 лет со дня образования (1924) Нахичеванской АССР.



Нахичевань. Здание театра драмы



Чайный гриб выращивают в стеклянной посуде, в которую наливают остывший сладкий чай. В процессе роста гриба сахар расщепляется на органические кислоты, винный спирт и углекислый газ. Газ скапливается в виде пузырьков под грибом и удерживает его на поверхности.

Кроме органических кислот, винного спирта, небольшого количества витаминов С, B_1 и углекислого газа, в напитке образуются вещества, обладающие бактерицидными свойствами.

Настой гриба обладает способностью задерживать развитие некоторых болезнетворных бактерий. Его наряду с другими средствами иногда применяют для лечения ангины, при воспалениях языка, глотки, десен. Полоскания лучше делать семи-восьмидневным настоем. Настой используют и для примочек на веко глаза при ячмене.

Но напиток не рекомендуется употреблять людям с повышенной кислотностью желудочного сока и страдающим язвой желудка. Больным людям, прежде чем употреблять настой чайного гриба, надо посоветоваться с врачом.

Доцент *А. Чистякова*

ПОДАЛЬШЕ ОТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ

Ответственности личной так артист боялся,
Что из солистов в хор подался.

Василий Смирнов

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ 1967

29

☉ Восх. 9.00
Зах. 16.04
Долгота дня 7.04

☾ Посл. четв. 24 декабря
Восх. 7.34
Зах. 13.41

—363 +2

ДЕКАБРЬ ПЯТНИЦА



— Пусть подождет!
Худ. В. Гальба.

ТОРТ ЛЮБИТЕЛЬСКИЙ

Взбейте сливки, сахар и ванилин разотрите с желтками и все перемешайте со взбитыми белками, постепенно прибавляя просеянную муку. Затем все продукты надо ещё раз очень хорошо перемешать.

Готовое тесто осторожно переложите в форму с низким бортом, смазанную животным жиром и обсыпанную пшеничными сухарными крошками.

Выпечку производите при температуре 180—200°С в течение 20—25 мин. Когда торт остынет, выньте его из формы и слегка посыпьте сахарной пудрой.

Расход продуктов для изготовления торта весом 500 *г*: муки пшеничной высшего сорта — 150 *г*, сахарного песка — 150 *г*, сливок — 200 *г*, куриных яиц — 3 штуки, ванилина — 1 *г*, сахарной пудры (для обсыпки) — 10—15 *г*.

Ответы к листку 18 декабря:

1. Марсель. 2. Бордо.

Решение шашечного этюда, помещенного на листке 18 декабря:

1. c3—d4! b6—c5 2. d4 : b6 a7 : c5 3. b2—a3 c5—d4 4. a3—b2 d4—e3 5. b2—e5 f4 : d6 6. h2 : d2 d6—e5 7. d2—e3.

На 1. . . .b6—a5 последует: 2. d4—e5 f4 : d6 3. h2 : f4 a5—b4 4. b2—h8 a7—b6 5. h8—g7 b4—a3 6. g7—h8 b6—c5 7. h8—g7 c5—b4 8. g7—h8 d6—c5 9. f4—e5 a3—b2 10. e5—d6 c5 : e7 11. h8 : a1, и белые выигрывают.

Если 1. . . . g3—f2, то 2, d4—c5 b6 : d4 3. b2 : e1.

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ 1967



☉ Восх. 4.57
Зах. 20.11
Долгота дня 15.14

☽ Перв. четв. 12 августа
Восх. 16.50
Зах. 22.50

—226 +139

АВГУСТ ПОНЕДЕЛЬНИК

20 лет со дня провозглашения (1947) независимости Пакистана.

125 лет со дня рождения В. О. Ковалевского (1842—1883), выдающегося русского ученого, основоположника эволюционной палеонтологии.

100 лет со дня рождения Джона Голсуорси (1867—1933), известного английского писателя.



ДЖ. ГОЛСУОРСИ.

«ЧЕМПИОН» СРЕДИ ДЕРЕВЬЕВ



Деревья и цветы не только украшают города. Они улавливают из воздуха в среднем до 50% пыли летом и до 37% зимой, снижают летом температуру на 10—15°С и увеличивают влажность воздуха на 15—30%. Растения поглощают из воздуха углекислый газ, выделяя кислород.

«Чемпионом» может считаться тополь. В Подмосковье, например, один тополь в возрасте 25 лет поглощает за 5 летних месяцев около 44 *кг* углекислого газа, а дуб—28 *кг*. Самая низкая «производительность» у липы — 16 *кг*.



Желе из черной смородины. Ягоды вымойте, просушите, хорошо разотрите деревянным пестиком в эмалированной кастрюле. Поставьте на слабый огонь и, помешивая, нагрейте до 60°. Горячую массу протрите через сито. В тесто добавьте на каждый килограмм ягод 400 *г* сахарного песку, перемешайте и, помешивая, подогрейте до 85—90°. Немедленно расфасуйте в банки (горячие) и закатайте крышками.

Говорят дети

— Мама, слышишь? Кот кипит, как самовар.

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ 1967

23

☉ Восх. 5.08
Зах. 19.50
Долгота дня 14.42

☽ Перв. четв. 17 апреля
Зах. 4.59
Восх. 18.27

—113 +252

АПРЕЛЬ ВОСКРЕСЕНЬЕ



— Не удивляйтесь: просто я передумал менять квартиру.

Худ. *Ю. Макаренко*

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Чтобы избежать плесени на соленых огурцах, насыпают в мешочек 35—40 г сухой горчицы и помещают его между огурцами.

Молоко лучше хранить в фаянсовой, глиняной, стеклянной или эмалированной посуде, в холодном, темном месте. На ярком свету молоко теряет витамины и другие питательные вещества. Молоко не подгорит, если перед кипячением сполоснуть кастрюлю холодной водой или положить на дно перевернутое блюдце.

Затмения Солнца и Луны в первом полугодии 1967 г.

24 апреля произойдет полное затмение Луны, видимое лишь в восточных частях СССР. Луна вступит в тень Земли в 13 ч. 25 м. декретного московского времени. Начало полного затмения — 14 ч. 28 м., конец полного затмения — 15 ч. 46 м., выход Луны из тени Земли — 16 ч. 49 м.

9 мая произойдет частное затмение Солнца. Оно будет видно практически на всем северном побережье СССР и западнее линии, проходящей примерно от Таллина на Салехард.





ХИТРЫЙ ЖУЧОК

Неподалеку от пенька,
Где розовая кашка,
Стоит качается слегка
Нарядная ромашка.

В ней черный маленький
жучок,
Совсем не хочет он в
сачок,
Зарылся в серединке
И спит как на перинке.

Сорвать ромашку подожду,
Потом я, может быть,
приду,
Ромашка занята пока,
Она баюкает жучка.

А. Рождественская

ИЮЛЬ **ПЯТНИЦА**

☉
Восх. 3.53
Зах. 21.16
Долгота
дня 17.23

—185

1917

4

☾
Посл. четв.
1 июля
Восх. 0.21
Зах. 16.16

+180

1975



ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ Вареную говядину, ветчину, колбасу, а также очищенные свежие огурцы нарежьте маленькими кубиками; мелко нарежьте зеленый лук и в тарелке разомните ложкой, добавьте немного соли; лук от этого станет мягким. Белки сваренных вкрутую яиц порубите, а желтки разотрите в кастрюле, добавьте к ним сметану, сахар, соль, тщательно перемешайте и разведите квасом. После этого в кастрюлю положите подготовленные продукты. При подаче на стол окрошку посыпьте мелко нарезанным укропом.

МУСС «ЛЕСНОЙ» Для приготовления этого мусса возьмите четыре стакана свежих ягод (земляника, черника, голубика, малина), один стакан сахарного песку и три охлажденных яичных белка.

Ягоды переберите, промойте, уложите в эмалированную посуду, засыпьте сахарным песком. Все перетрите и влейте белки. Деревянной ложкой сперва медленно взбейте массу, постепенно убыстряя помешивание, и через 15—20 мин. мусс готов.

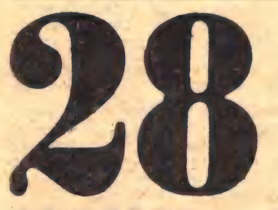
Немного ЮМОРА

Мужья разговаривают:

— Моя жена считает, что очень полезн. есть все сырое.

— Моя тоже не любит готовить.

1917 Пятьдесят второй год 1969
Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 7.26
Зах. 17.01
Долгота дня 9.35

○ Полнолуние 25 октября
Зах. 11.49
Восх. 17.30

—301 +64

ОКТЯБРЬ ВТОРНИК

ЧИСЛО ДЕТЕЙ В ПОСТОЯННЫХ ДЕТСКИХ САДАХ, ЯСЛЯХ И ЯСЛЯХ-САДАХ В СОВЕТСКОМ СОЮЗЕ
(в тысячах)



Полезный совет

В алюминиевой посуде не рекомендуется даже в течение двух-трех дней хранить пищу, имеющую значительную кислотность: квашеную капусту, соленья, маринады, щи, борщи, томат-пюре, кисели, джемы. Иначе эти продукты могут потерять вкус, аромат и цвет. Крем, например, взбитый в алюминиевой кастрюле, приобретает сероватый оттенок и металлический вкус. В алюминиевой посуде нужно только готовить пищу.

Моют алюминиевую посуду горячей водой с мылом или горчицей. Для чистки и мытья алюминиевой посуды не следует пользоваться содой, нашатырным спиртом и т. п. Они разрушают защитную окисную пленку и вызывают коррозию металла.

А. Зайцев,
кандидат медицинских наук

Ответ к листку 16 октября:

1. g3—h4 g5—f4 (1. . .gf6 2. de5 или 1. . .ef6 2. de5) 2. e3 : g5 c5 : g1 3. c3—d4 g1 : c5 4. b2—c3 h6 : f4 5. c3—b4. Видите, сколько препятствий пришлось преодолеть белым!

Ответы к листку 20 октября:

1. Название одного из уральских сказов П. Бажова; 2. Заглавие путевых очерков А. Жарова; 3. Из статьи Л. Леонова «В защиту друга»; 4. Из поэмы А. Твардовского «За далью — даль»; 5. Название стихотворения Б. Слуцкого.

— Если после рыбалки к вам зайдет мой муж, то скажите ему, что рыбу я уже купила.

АПРЕЛЬ
1962
СРЕДА

11

☉ Восх. 5.37
Зах. 19.27
Долгота дня 13.50

Совет садоводу

Глубоко посаженные плодовые деревья даже при хорошем уходе медленно растут, поздно вступают в плодоношение и нередко погибают.

Глубокой посадкой считают такую, когда корневая шейка саженца находится значительно ниже уровня поверхности почвы. Часто садоводы за корневую шейку принимают место прививки. Это неправильно. Корневая шейка размещается на 7—10 *см* ниже. Существует правило: после оседания почвы и саженца в посадочной яме корневая шейка должна находиться на уровне поверхности почвы, а потому и сажают деревцо на 5—7 *см* выше.

Заглубленные деревья следует поднимать. Рано весной, до распускания почек, вокруг такого дерева копают круговую канаву глубиной в 70—80 *см*, подкапывают дерево снизу, а затем земляной ком приподнимают на нужную высоту, подбивая под него питательную почву. Канаву засыпают, почву уплотняют и поливают.

Агроном *Н. Камшилов*

Знаете ли вы?

Из всех питательных веществ жир — самый концентрированный источник энергии: 1 г жира дает организму в 2,3 раза больше энергии, чем 1 г углеводов или белков. Жир нужен организму не только как источник энергии. Откладываясь в подкожной клетчатке, он предохраняет организм от излишних потерь тепла. Жир защищает внутренние органы от грубых механических воздействий при падении, ударе и т. п.

18

☉ Восх. 4.13
Зах. 20.40
Долгота дня 16.27

● Новолуние 5.52
Восх. 4.43
Зах. 20.48

—138 +227

МАЙ СРЕДА



Дубы на берегу
Художник *А. Саврасов*

Облепиха

В народе ее называют чудо-ягода. Называют так потому, что она обладает чудесными свойствами: способствует заживлению ран, ожогов, помогает при болезнях желудка, туберкулезе, невралгии, излечивает цынгу — да всего и не перечислишь!

Из ягод облепихи производят лекарственный препарат — облепиховое масло, так благотворно действующее на человеческий организм. А листья облепихи — хорошее дубильное сырье.

Облепиха — кустарник или деревце с колючими ветвями, растет по берегам рек, озер, в горах. Плоды — костянки с сочной мясистой и ароматной мякотью — как бы облепляют ветки, отсюда и название.

В нашей стране распространен один вид облепихи — облепиха крушиновидная. Растет она на западе и юге европейской части, во многих районах Сибири, особенно в поймах рек Енисея и Оби, в Средней Азии, на Кавказе.

Б. Казанский



УЛЫБКИ

Ничего не покупаю.
Ничего не продаю.
Лишь улыбки собираю
И прохожим раздаю!
Не от этих ли улыбок
Раскрываются цветы,
Оживают струны скрипок,
Тают медленные льды?!

Л. Татьяничева

19

☉ Восх. 5.09
Зах. 19.57
Долгота дня 14.48

● Новолуние 15 августа
Восх. 10.46
Зах. 21.22

—231 +134

АВГУСТ ПЯТНИЦА



По плакату художника *В. Говоркова*

БЕРЕГИТЕ ПРИРОДУ

12 лет назад, когда коллектив охотников Московского машиностроительного завода «Красный Октябрь» арендовал угодья в Зубцовском районе Калининской области, лес там был на редкость беден. В снегопад и гололед звери десятками гибли от бескормицы. Сейчас здесь для одних только кабанов заготавливают 20 *т* картофеля, свеклу, а на десерт — морковь и даже яблоки, те, что списывают в овощехранилищах. В угодьях несколько сотен кабанов, и стадо растет. Лосей раньше было 65, а теперь примерно 400.

В выходные дни машиностроители выезжают в лес делать кормушки для птиц и зверей, искусственные гнезда.

В. Морозов,
член Общества охотников и рыболовов РСФСР

КУЛИНАРИЯ

Торт лимонный. 20 *г* дрожжей развести в теплом молоке ($^1/_2$ ст.), добавить по 1 ч. л. сахарного песка и муки. Поставить в теплое место. В муку (4—5 ст.) положить 200 *г* размягченного сливочного масла, порубить до получения однородной массы. В середину вылить подошедшие дрожжи и $^1/_2$ ст. теплого молока. Замесить, разделить на две неравные части. Меньшую положить в морозилку на 2—3 часа, а бо́льшую — просто на холод. Затем бо́льшую часть тонко раскатать, выложить на нее начинку, а сверху посыпать натертым на крупной терке замороженным тестом. Выпекать 30—40 мин. на среднем огне. Начинка: 2 натертых на мелкой терке лимона (с кожей) и размешанных с 1 ст. сахарного песка.

1 9 1 7 Шестидесятый год 1 9 7 7
Великой Октябрьской социалистической революции

25

☉ Восх. 5.02
Зах. 19.56
Долгота
дня 14.54

● Новолуние
18 апреля
Зах. 1.11
Восх. 9.56

—115 +250

АПРЕЛЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

70 лет со дня рождения (1907) В. П. Соловьева-Седого, советского композитора.



Голубая весна
Художник *В. Бакшеев*



СОЛОВЬИ

Слова А. Фатьянова
Музыка В. Соловьева-Седого

Пришла и к нам на фронт весна.
Солдатам стало не до сна —
Не потому, что пушки бьют,
А потому, что вновь поют,
Забыв, что здесь идут бои,
Поют шальные соловьи.

Соловьи, соловьи, не тревожьте солдат,
Пусть солдаты немного поспят...

Но что война для соловья —
У соловья ведь жизнь своя.
Не спит солдат, припомнив дом
И сад зеленый над прудом,
Где соловьи всю ночь поют,
А в доме том солдата ждут.

Соловьи, соловьи, не тревожьте солдат,
Пусть солдаты немного поспят...
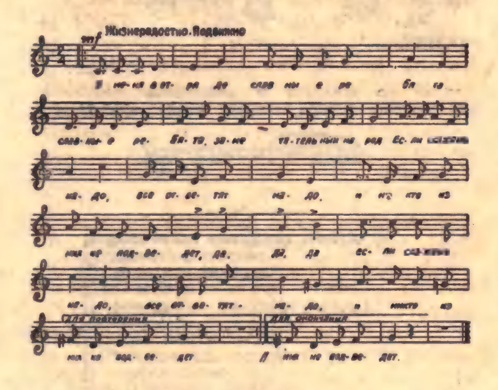
Ведь завтра снова будет бой,
Уж так назначено судьбой,
Чтоб нам уйти, не долюбив,
От наших жен, от наших нив.
Но с каждым шагом в том бою
Нам ближе дом в родном краю.

Соловьи, соловьи, не тревожьте солдат,
Пусть солдаты немного поспят,
Немного пусть поспят...



Ответ к листку 11 апреля

1. bc5! b : d4 2. ab6! c : a5 3. ab4! a : e1 4. hg3 h : f2 5. g : c5 d : b4 6. cd2 e : c3 7. b : d8×.



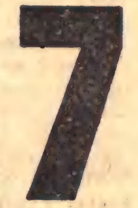
(Текст песни см. на обороте листка)

ФЕВРАЛЬ

1975

Восход 8.14
Заход 17.15
Долгота дня 9.01

ПЯТНИЦА



СЛАВНЫЕ РЕБЯТА

Сл. Б. Дворного *Муз. Б. Володиной*

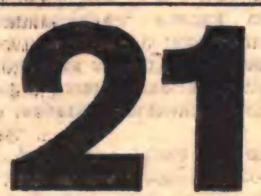
У меня в отряде
Славные ребята,
Славные ребята,
Замечательный народ.
Если скажешь — надо,
Все ответят — надо,
И никто из них не подведет,
Да, да, да,
Если скажешь — надо,
Все ответят — надо,
И никто из них не подведет.
И зимой и летом
Мы повсюду вместе,
И любое дело
Пионерам по плечу.
Любим мы дорогу,
Солнечную песню
И большую светлую мечту,
Да, да, да,
Любим мы дорогу,
Солнечную песню
И большую светлую мечту.

Полезный совет

Ерш для мытья посуды можно сделать из железной проволоки и щетины от старой щетки.



1 9 1 7 Шестьдесят пятый год 1 9 8 2
Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 4.07
Зах. 20.47
Долгота дня 16.40

● Новолуние 23 мая
Восх. 3.55
Зах. 18.03

—141 +224

МАЙ ПЯТНИЦА



— Что же ты белье в прачечную не несешь?
— А я его только что оттуда принесла...

Художник А. Помазков

Совет врача

Острое респираторное заболевание начинается постепенно, с появления кашля, насморка, небольшой температуры. Бывают и тяжелые случаи, когда резко повышается температура, появляются головная боль, судороги, рвота, бред. Любая форма инфекции у детей раннего возраста может привести к тяжелым осложнениям — заболеваниям легких, ушей, нервной системы, почек.

Прививок против острых респираторных заболеваний, к сожалению, пока еще нет. Тут главная профилактическая мера — создание оптимальных условий. Это и полноценное питание с обязательным включением соков, овощей, фруктов, молочных продуктов, и ежедневные прогулки не менее 3—4 часов. Очень важно и закаливание — мытье ног на ночь водой комнатной температуры, сон при открытой форточке. Дома не следует кутать детей.

В период эпидемии лучше не водить детей в кино, театр, в гости.

Родители зачастую отправляют ребенка в ясли или сад с небольшим насморком, покашливанием, считая его здоровым. Но именно эти дети и распространяют инфекцию.

Врач В. Шмагина

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ **1967**

24

☉ Восх. 8.40
Зах. 16.45
Долгота дня 8.05

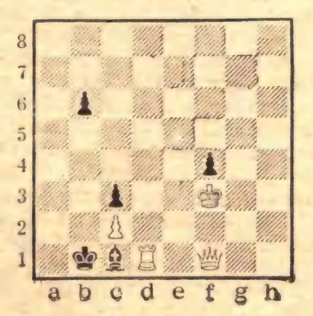
☽ Перв. четв. 18 января
Зах. 8.03
Восх. 13.46

—24 +341

ЯНВАРЬ ВТОРНИК

Шахматная задача

А. Галицкий



Белые начинают и дают мат в три хода.

ОНДАТРА



В 1935 г. в реки и болота Иркутской области прибыли 372 иностранца. Это были ондатры — небольшие зверьки с красивым темно-бронзовым мехом, выходцы из Канады.

Сибирская тайга с ее многочисленными речками и болотами оказалась гостеприимным домом для зверьков. Уже в 1938 г. ондатра расплодилась здесь настолько, что можно было начать охоту на нее. Сейчас ее добывают примерно 100 тыс. штук в год. И интересно, что ловят ондатру теперь почти по всей Иркутской области, хотя выпустили ее в 1935 г. лишь в нескольких районах. Ондатра сама расселилась, путешествуя по рекам, перебираясь из водоема в водоем.

Полезный совет

Когда замачивают белье, хорошо добавить в воду скипидар по три столовые ложки на ведро воды. Это способствует отбеливанию белья и облегчает стирку.

Ответ к листку 10 января:
«Броненосец „Потемкин"» С. Эйзенштейна.

1917 Шестьдесят пятый год **1982**
Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 3.43. Зах. 21.20. Долгота дня 17.37.
● Новолуние 21 июня. Восх. 3.06. Зах. 19.57.

—171 +194

20

ИЮНЬ ВОСКРЕСЕНЬЕ

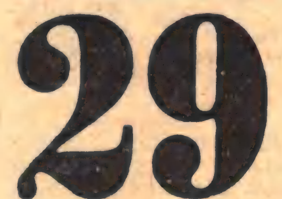
ПОБЕЖДЕННАЯ БОЛЕЗНЬ

В 1958 г. всемирная ассамблея здравоохранения по инициативе СССР приняла решение о проведении глобальной программы ликвидации оспы.

У советских ученых был беспримерный опыт службы здравоохранения СССР, сумевшей в короткий срок победить это страшное бедствие.

Наша страна, предложив всемирную программу ликвидации недуга, приняла самое активное участие в ее выполнении. Всего с 1960 по 1978 г. Советский Союз безвозмездно передал в фонд борьбы с болезнью около 1,5 миллиарда доз оспенной вакцины. Эту вакцину применяли в 45 странах мира. Не менее значительной была научно-организационная и методическая помощь специалистов Советского Союза. Советские врачи самоотверженно работали непосредственно в очагах заболевания, участвовали в планировании и координации противооспенных мероприятий в развивающихся странах.

Согласно докладу глобальной комиссии, передача оспы от человека к человеку, продолжавшаяся в течение тысячелетий, прекратилась 26 октября 1977 г., когда в Сомали был зарегистрирован последний в мире случай заболевания оспой.



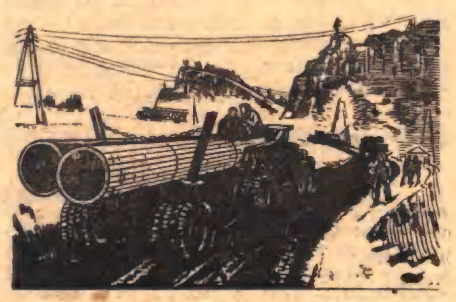
☉ Восх. 4.54
Зах. 20.02
Долгота дня 15.08

○ Полнолуние 24 апреля
Восх. 2.07
Зах. 7.30

—119 +246

АПРЕЛЬ СУББОТА

70 лет со дня рождения Г. С. Шпагина (апрель 1897—1952), советского изобретателя стрелкового вооружения.



Эстакада.

Худ. *В. Денисов.*

ЛЮБОПЫТНЫЙ ФАКТ

Самый долгий срок прослужил в армии француз Жан Торель. В 1699 г. в возрасте 16 лет он вступил во французскую армию и в 1802 г. был уволен Наполеоном на пенсию. Прослужив 103 года, Жан Торель состоял в списках кадровых солдат в XVII, XVIII и XIX веках.

Полезный совет

Чтобы витамин С сохранялся в овощах, не оставляйте их в воде на долгое время очищенными и нарезанными. Готовьте овощные блюда перед самой подачей на стол.

Витамин С лучше сохраняется при варке овощей в жирных супах, а также в кислых щах, винегретах, заправленных уксусом, в квашенной с рассолом или маринованной капусте. Овощи, сваренные в кожуре, теряют только 25% витамина С, а очищенные — до 40%. Лучше всего варить овощи на пару.



Сколько слов произносит человек ежедневно? Это зависит от темперамента, профессии, от социальных условий. Ученые все же установили среднюю цифру: 30 тысяч слов!

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ 1967

30

☉ Восх. 3.49
Зах. 21.18
Долгота дня 17.29

☾ Посл. четв. 29 июня
Восх. 0.28
Зах. 13.21

—181 +184

ИЮНЬ ПЯТНИЦА



— Иванова! Ваш спелый!

Худ. *Б. Боссарт.*

Совет фотолюбителю

Есть 4 типа пленок, которые различаются между собой по чувствительности (45, 90, 130 и 250 единиц) и зернистости. Чувствительность пленок «Фото-45» и «Фото-90» вполне достаточна для любых съемок вне помещений, а зернистость при их правильном проявлении незаметна даже на отпечатках, увеличенных в 10 раз. Более чувствительные пленки понадобятся только в помещениях, при искусственном свете или когда придется снимать с очень короткими выдержками при малых отверстиях диафрагмы. Удобнее пользоваться пленкой одной фабрики, а еще лучше — материалом с одинаковым номером эмульсии, который указывается на упаковке каждой катушки.

ПЕЧЕНЬЕ КОМБИНИРОВАННОЕ



Хорошо разотрите сливочное масло, добавьте в него молоко, яйца взбитые, смешанный с содой ванильный порошок и перемешайте. Затем положите в просеянную и смешанную с крахмалом пшеничную муку и все опять перемешайте. Тесто раскатайте (3—4 *мм*) и вырежьте рюмкой или ножом различной формы печенье. Выпекайте тесто при температуре 200—220°С минут 8—10.

Муки 400 *г*, крахмала картофельного 250 *г*, масла сливочного 150 *г*, сахарного песка 200 *г*, яиц куриных 3 шт., молока кислого 150 *г*, соды 10 *г*, ванилин по вкусу.





— Гражданка, вы разговариваете уже больше четырех минут!

— Но мы имеем право на двадцать.

Художник Е. Гуров

НОЯБРЬ
1962
ПЯТНИЦА

30

☉ Восх. 8.33
Зах. 16.04
Долгота дня 7.31

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Тюлевые занавески замачивают в нескольких водах, прополаскивают в теплом растворе соды (4 чайные ложки питьевой соды на ведро воды). После этого стирают 72%-ным мылом, вода должна быть 30—35°. Затем очень осторожно отжимают, прополаскивают, подсинивают и крахмалят. Гладят занавески чуть влажными.

Для приготовления столовой горчицы возьмите полпачки (50 граммов) сухой горчицы, разомните ее в глубокой тарелке или чашке, заварите 2—3 столовыми ложками кипятка и хорошенько разомните. Затем влейте полстакана горячей воды и, не мешая, оставьте на 10—12 часов. Это удалит неприятную, присущую горчице горечь. После этого слейте воду, положите в горчицу две столовые ложки растительного масла.



Лесосплав на Иртыше
Художник *П. Белов*

АВГУСТ ПОНЕДЕЛЬНИК

☉			○
Восх. 4.55			Полнолуние
Зах. 20.14			8 августа
Долгота			Зах. 9.46
дня 15.19			Восх. 21.21
—225			+141

12

1917 1968

Когда в небе Луна, то ночи у нас бывают довольно светлыми. Видно все: дорогу, дома, деревья, машины. Трудно только читать.

А когда в лунном небе Земля? На Луне бывает так светло, что можно свободно читать тексты, напечатанные самым мелким шрифтом. Очень светло, во-первых, потому, что Земля на небе Луны занимает площадь в 14 раз большую, чем Луна на нашем земном небе. А во-вторых, и сам источник света светит ярче, потому что отражающая способность Земли в 6 раз больше лунной.

Сила тяжести на Луне в 6 с лишним раз меньше земной. Поэтому если на Земле человек может сделать прыжок в длину на 2—3 метра, то на Луне без особых усилий может перепрыгнуть через ров шириной в 15 метров.



Черноплодная рябина. Плоды черноплодной рябины богаты органическими кислотами, содержат много сахара, полезных минеральных веществ богаты витаминами С и Р. Наличие в плодах витамина Р в сочетании с витамином С — это уже готовый лечебный препарат, созданный самой природой для борьбы с гипертонической болезнью!

А. Николаев



— Что у вас сегодня так тихо?

— А так будет полмесяца: соседа Лешку за хулиганство на пятнадцать суток посадили.

Художник З. Павловский

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Хранение овощей с помощью холода. Чтобы овощи дольше сохранялись свежими, их можно укладывать в штабеля с переслойкой снегом. Делают это при температуре минус 2—3°. Сначала на площадку насыпают слой снега в 20—25 *см* и слегка его утрамбовывают. На него укладывают овощи. Каждый ряд овощей засыпают снегом слоем в 8—10 *см*. Снегом засыпают также все пустые места между овощами. Высота такого штабеля должна быть 1,25—1,5 *м*.

После укладки овощей штабель со всех сторон укрывают слоем снега в 1 *м*. Перед началом таяния снега покрывают снегом дополнительно, сверху насыпают опилки, мелкую древесную стружку слоем в 15—20 *см* или солому слоем в 25—30 *см*, чтобы штабель не прогревался.

Агроном *В. Россошанская*

Сорок второй год
Великой Октябрьской социалистической революции

ИЮНЬ 1959

3

СРЕДА

☉ Восх. 3.53
Зах. 21.03

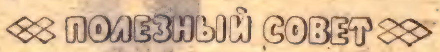
Долгота
дня 17.10

☾ Посл. четв.
29 мая

Восх. 2.49
Зах. 17.37

Собирайте лекарственные растения

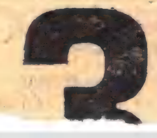
В июне—июле — лист крапивы, траву зверобоя, плоды земляники, траву зубровки, цветочные корзинки пижмы, лист подорожника, „липовый цвет“, сушеницу болотную, хвощ полевой, траву фиалки трехцветной, траву водяного перца, траву череды, плоды черники.



В жаркое время года, если нет погреба, салат и овощи можно сохранить свежими, завернув их во влажную бумагу и положив в темное прохладное место.

Сорок второй год
Великой Октябрьской социалистической революции

СЕНТЯБРЬ 1959




⊙ Восх. 6.29
Зах. 18.11

Долгота
дня 11.42

Собирайте лекарственные растения

В октябре — корневище лапчатки, березовый гриб „чага", плоды рябины, плоды крушины, корни алтея, ольховые шишки, плоды шиповника, корневище мужского папоротника;

в ноябре — березовый гриб „чага", плоды можжевельника, сосновые почки;

в декабре — сосновые почки, березовый гриб „чага".



Без слов

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Тыква жареная. Тыкву очистите от семечек и корки, нарежьте небольшими ломтиками, слегка посолите, за полчаса до жарения обваляйте в сухарях. Жарьте на сковородке на легком огне. Поставьте в духовой шкаф или переверните на сковородке, чтобы тыква подрумянилась с двух сторон. Залейте тыкву взбитым яйцом и снова поставьте в духовой шкаф.

1 9 1 7 Пятьдесят четвертый год 1 9 7 1
Великой Октябрьской социалистической революции



Восх. 4.53
Зах. 20.03
Долгота
дня 15.10

Новолуние
25 апреля
Зах. 1.17
Восх. 6.54

— 119 | 246

АПРЕЛЬ ЧЕТВЕРГ

28 апреля исполнилось 125 лет со дня рождения О. А. Баклунда (1846—1916), русского ученого-астронома.

28 апреля исполнилось 90 лет со дня рождения Н. Н. Ворожцова (1881—1941), советского ученого химика-органика.



Последний снег.
Художник *В. Цирват*

ИЗ СТАРЫХ ЭПИГРАММ

Ест Федька с водкой редьку,
Ест водка с редькой Федьку.

И. А. Крылов

Неустрашимый самохвал
Так нам палит и дует в уши;
Послушай: бьет всех наповал,
Посмотришь: только бьет баклуши.

П. А. Вяземский

Тот самый человек пустой,
Кто весь наполнен сам собой.

М. Ю. Лермонтов

Не диво, что клонил всех слушателей сон
На лекциях его, но то одно, что он
Сам не заснул от собственного чтенья,
Гораздо большего достойно удивленья.

Д. Д. Минаев

КУЛИНАРИЯ

ЗАЛИВНЫЕ БЛЮДА

Заливные блюда приготовляют из рыбы, мяса. Мясной или рыбный бульон кипятят на легком огне 3—5 минут, затем кладут предварительно замоченный в холодной воде желатин. Помешивают до полного его растворения. После этого бульон процеживают, дают слегка остыть и заливают им сваренные рыбу, мясо.

Прежде чем взбивать белки для какого-нибудь блюда, охладите их на льду.

Сорок второй год
Великой Октябрьской социалистической революции

АВГУСТ 1959

1

Восх. 4.32
Зах. 20.39

Долгота дня 16.07

Посл. четв. 27 июля

Восх. 1.40
Зах. 18.04

СУББОТА

30 лет со дня (1929) демонстраций и забастовок протеста против войны во многих городах и промышленных центрах Франции, Германии, Англии, США и др.

АВГУСТ

Собирайте лекарственные растения

В августе — траву багульника, кукурузные рыльца, плоды рябины, плоды шиповника, малину, чернику, корень валерианы.

В сентябре — плоды крушины, корневище папоротника, плоды шиповника, корневище лапчатки, березовый гриб „чага", плоды боярышника, корневище кровохлебки, плоды черной смородины.

Сюрпризы

В горах Тибета воздух чрезвычайно сух. Путешественников там ожидают необычайные сюрпризы. Открыв свои мыльницы, они могут обнаружить в них вместо мыла белую пыль. Мыло настолько пересохло, что от ударов о стенку искрошилось в порошок. Пленки в фотоаппаратах легко рвутся, а промасленная бумага становится хрупкой.

Сорок второй год
Великой Октябрьской социалистической революции



1 9 5 9

☉ **Восх. 4.01**
Зах. 21.09

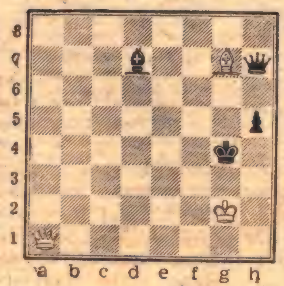
Долгота дня 17.08

● **Новолуние 6 июля**

Восх. 11.43
Зах. 23.27

ШАХМАТНЫЙ ЭТЮД

А. Троицкий



Белые начинают и выигрывают
(Решение см. на листке 29 июля)

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Варенье из крыжовника. Крыжовник на варенье надо собирать, когда ягоды еще несколько не дозрели. Их очищают от плодоножек, перебирают, моют. Потом накалывают с двух сторон, чтобы они лучше пропитывались сахарным сиропом, и вымачивают в холодной воде 10—12 часов.

Подготовленные ягоды заливают горячим сахарным сиропом (из расчета на 1 *кг* ягод 1,5 *кг* сахару и $^{3}/_{4}$ стакана воды). Ягоды выдерживают в сиропе 3—4 часа, после чего их подогревают вместе с сиропом 5 минут, не доводя до кипения, снимают с огня и выдерживают 8—10 часов, чтобы они пропитались сахарным сиропом. После выдержки ягоды с сиропом кипятят на слабом огне 5—8 минут и снова выдерживают 8—10 часов. Затем вновь кипятят 12—15 минут, пока ягоды не станут прозрачными, снимают с огня и выдерживают еще 8—10 часов.

После этого на каждый килограмм ягод добавляют 230 *г* патоки в виде сахарно-паточного сиропа, чтобы варенье не засахарилось, и варят на слабом огне 8—10 минут. Образующуюся при варке пенку (свернувшиеся белки) удаляют ложкой или шумовкой.

Чтобы сохранить зеленую окраску ягод, варенье следует охладить возможно быстрее.

Для ароматизации сразу после варки прибавляют небольшое количество ванилина (0,5 *г* на 10 *кг* варенья).

А. Андросик,
кандидат сельскохозяйственных наук



Салат из свежих огурцов
Окрошка мясная
Омлет
Ягоды

Сорок второй год
Великой Октябрьской социалистической революции

СЕНТЯБРЬ 1959

19

☉ Восх. 6.07
Зах. 18.40

Долгота
дня 12.33

○ Полнолуние
17 сентября

Зах. 8.40
Восх. 19.31

СУББОТА



Не позволяйте детям читать за едой

СОДЕРЖАНИЕ ВИТАМИНА «С» В ПЛОДАХ И ЯГОДАХ

(в миллиграммах на 100 граммов)

Абрикосы свежие	7
Айва	10
Актинидия коломикта	1000
Апельсины	40
Барбарис	до 150
Боярышник черный	10
Боярышник красный	30
Брусника	15
Виноград	3
Вишня культурная	15
Вишня степная	до 45
Голубика	20
Гранат целый плод	5
Груша	4
Ежевика	5
Земляника лесная	30,5
Земляника садовая	60
Инжир	5
Калина	50
Кизил	50
Клюква свежая	10
Клюква лежалая	0
Крушина	до 80
Крыжовник	50
Лимоны	40
Малина	30
Мандарины	30
Мирабель	20
Морошка	30
Облепиха (морож.)	120
Персики	10
Рябина	50
Слива	5
Смородина белая	5
Смородина красная	30
Смородина черная	до 300
Хурма	до 140
Черемуха	следы
Черника	5
Шиповник свежий	100—2000
Шиповник сушеный, целые плоды	4500
Яблоки разные	7—30



Грибы в сметане
Щи мясные из свежей капусты
Рагу из овощей
Компот из яблок.

1917 Пятьдесят седьмой год 1974
Великой Октябрьской социалистической революции

24

☉ Восх. 3.46
Зах. 21.19
Долгота дня 17.33

● Новолуние 20 июня
Восх. 9.38
Зах. 23.10

—175 +190

ИЮНЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

Из зарубежной сатиры

ПОДНЯТИЕ ТЯЖЕСТЕЙ



Спорт для безработных

Метко сказано!

Совещались в рабочее время, как выполнить план за счет сверхурочных.

К врачу симулянт не пошел: боялся, что ему не поздоровится.

Песня не прожила и двух дней, как ее отпели.

Знахарь оказал больному первую и последнюю помощь.

Т. Константинов

КУЛИНАРИЯ

ПИРОГ С ОРЕХАМИ. 1,5 стакана просеянной муки смешайте со 100 *г* охлажденного сливочного масла, предварительно нарезанного маленькими ломтиками. Затем в эту смесь влейте 3 желтка, растертые с 1/2 стакана сахара, положите щепотку соды, немного соли и замесите тесто. Раскатанное тесто положите на смазанный маслом противень, посыпьте сверху толчеными орехами (200 *г*), смешанными с 1/4 стакана сахара, и залейте белком, сбитым с 1/4 стакана сахара. Запекайте 10—15 мин. в духовом шкафу.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Корка сыра придает оригинальный вкус супу, если ее положить в кипящую воду, предварительно вымыв.

Спитой чай заворачивают в марлю и чистят им ковры.

Кофейная гуща устраняет неприятный запах у кастрюли.



Этот рисунок для скатерти выполняется стебельчатым швом. Вышивка получается особенно красивая, если ее выполнять толстыми нитками в цвет ткани. Ряды рисунков располагайте на расстоянии 12—15 *см* друг от друга.

МАЙ
1962
ВТОРНИК

15

☉ Восх. 4.20
Зах. 20.34
Долгота дня 16.14

ЗАПЕКАНКА ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ



Цветную капусту отварите в подсоленной воде, выньте, дайте стечь воде, порубите. Разотрите масло, добавьте яичные желтки, растертые с солью, цветную капусту, смоченные молоком сухари, натертую отваренную морковь, сметану, все перемешайте и добавьте взбитые яичные белки.

Приготовленную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, посыпьте натертым голландским сыром, положите на него кусочки масла и запеките в духовке.

Перед подачей на стол запеканку полейте маслом, посыпьте сухарями.

На 1 кочан цветной капусты средней величины — 2 моркови, 1 ст. ложка масла, 3 яйца, 1 стакан сухарей, 1/2—2/3 стакана молока, 2 ст. ложки сметаны, столько же натертого голландского сыра.

НЕМНОГО ЮМОРА

Миша кружился с закрытыми глазами. Потом остановился, открыл глаза и спросил:

— Папа, земля крутится?

— Крутится.

— Это я ее закрутил!

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ 1967

27

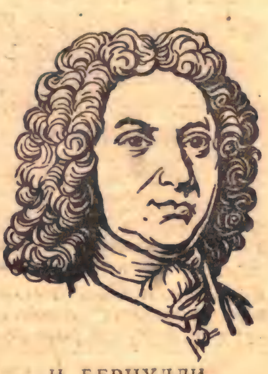
☉ Восх. 4.23
Зах. 20.48
Долгота дня 16.25

○ Полнолуние 21 июля
Зах. 11.04
Восх. 22.42

—208 +157

ИЮЛЬ ЧЕТВЕРГ

300 лет со дня рождения Иоганна Бернулли (1667—1748), швейцарского ученого-математика.



И. БЕРНУЛЛИ.

Салат из свежей капусты



Белокочанную капусту тонко нашинкуйте, посыпьте солью и перетирайте руками до тех пор, пока не начнет выделяться сок.

Затем смешайте с тонко нарезанными ломтиками сырой моркови и свежих яблок, лука. Заправьте растительным маслом, сахаром и уксусом. Посолите.

ПЕРВЫЕ КАЛЕНДАРИ

В XVII в. в европейских государствах богатые люди уже пользовались календарями, которые изготовляли из дерева и вешали в парадных комнатах над каминами.

Небольшие деревянные календари даже носили в карманах камзолов.

Очень часто календари изготовлялись в виде набалдашников трости.

Деревянные календари имели форму квадрата, на каждой стороне которого обозначался трехмесячный период года. Нарезки, обозначающие дни, были, за исключением воскресенья, одинаковой величины. Для воскресенья черточка была толще и несколько длиннее. Праздники обозначались особыми знаками.

Ответ к листку 17 июля:

1. Медведица 2. Чу, Или, Они.



ВАСИЛЬ КОЛАРОВ

85 лет со дня рождения (1877) Василя Коларова, видного деятеля болгарского и международного рабочего движения. Умер в 1950 г.

45 лет со дня (1917) грандиозной демонстрации рабочих и солдат в Петрограде под лозунгом „Вся власть Советам!".

ИЮЛЬ
1962
ПОНЕДЕЛЬНИК

16

☉ Восх. 4.07
Зах. 21.04
Долгота дня 16.57

ОВОЩИ НЕОБХОДИМЫ ДЕТЯМ



В чем ценность овощей? Почему они так необходимы детям?

Овощи благотворно влияют на работу пищеварительных желез; они усиливают отделение слюны, желудочного сока, предупреждают развитие запоров; кроме того, овощи богаты органическими и неорганическими солями и различными витаминами.

Чтобы овощи при приготовлении не потеряли своих ценных свойств, надо: употреблять в пищу по возможности свежие овощи. Нарезанные овощи нельзя долго держать в воде, так как из них при этом легко вымываются минеральные соли и витамины. Овощи лучше всего варить на пару; можно варить и в закрытой кастрюльке; приготовленные овощи не рекомендуется долго хранить и повторно подогревать.

Детям можно давать консервированные пюре из моркови, зеленого горошка, шпината.



Полон ягоды подол
У лесной поляны.
Охраняют тиходол
Сосны-несмеяны.
У оленя на губах
Алый сок клубники
И запутался в рогах
Колокольчик дикий...

Л. Татьяничева





В минуту отдыха

5 **лет** со дня (1957) постановления ЦК КПСС и Совета Министров СССР „О развитии жилищного строительства в СССР".

ИЮЛЬ
1962
ВТОРНИК

31

☉ **Восх.** **4.31**
Зах. **20.40**
Долгота дня **16.09**

НЕКОТОРЫЕ цифры

*По темпам и масштабам жилищного строительства Советский Союз вышел на первое место в мире. В Москве, например, на каждую тысячу жителей в 1960 году строилось 18 квартир.

* В нашей стране в среднем ежедневно заканчивается строительство 5 870 квартир в городах и около 2 740 домов на селе. За семилетие (1959—1965 гг.) в Советском Союзе вступит в эксплуатацию столько жилищ, сколько было построено за все годы Советской власти.

Совет хозяйке

Салат к праздничному столу

Картофель, огурцы, зеленый салат и часть рыбы нарежьте. Майонез смешайте со сметаной, горчицей и „южным соусом" и заправьте приготовленные продукты. Положите все это горкой в салатник и украсьте салатом, икрой, помидорами, рыбой.

Картофель—110 *г*, огурцы соленые—60 *г*, огурцы свежие—30 *г*, салат зеленый—50 *г*, осетрина—280 *г*, икра черная или красная—30 *г*, лососина или другая соленая рыба—40 *г*, помидоры свежие—50 *г*, майонез—100 *г*, сметана—10—20 *г*, соус „южный"—5 *г*, немного горчицы.

Звеньевая

Скульптор *В. Клоков*

4 5 л е т назад, 9 и 10 октября 1917 г., была опубликована статья В. И. Ленина „Задачи революции".

ОКТЯБРЬ
1962
ВТОРНИК



☉ Воск. 6.47
Зах. 17.47
Долгота
дня 11.00

Совет садоводу

Предзимний полив сада. Плодовые деревья круглый год нуждаются в почвенной воде. Даже зимой, когда листьев на деревьях нет, вода продолжает испаряться через ветви и ствол.

Если в почве нет воды в достаточном количестве и расход испаряемой воды не покрывается подачей ее из корней, древесина может иссохнуть, а это приведет к гибели деревьев.

Поэтому, если осень стоит сухая, почву под деревьями надо хорошо поливать. Это делают поздней осенью, незадолго до наступления устойчивых заморозков (в средней полосе СССР — в октябре).

Н. Камшилов

Совет хозяйке



Фарш из свежих яблок. 500—600 *г* свежих яблок вымойте, разрежьте каждое яблоко на 4 части, удалите семена, нашинкуйте тонкими ломтиками; растопите на сковороде 50 *г* сливочного масла или сливочного маргарина, положите яблоки и, часто перемешивая, жарьте их, пока они не станут мягкими. Затем охладите, прибавьте 1/2 стакана сахарного песку и перемешайте. Употребляют этот фарш для начинки блинчиков, пирожков.



Рисунок вышивки ришелье

ДЕКАБРЬ
1962
ПЯТНИЦА

14

☉ Восх. 8.52
Зах. 15.57
Долгота
дня. 7.05

О ГИМНАСТИКЕ ДЛЯ БЕРЕМЕННЫХ

У женщин, которые занимаются лечебной гимнастикой, беременность протекает, как правило, более благоприятно. Это объясняется тем, что упражнения улучшают работу сердечно-сосудистой системы, усиливают кровообращение, уменьшают застойные явления в ногах. Благодаря более глубокому дыханию организм беременной и плод лучше обеспечиваются кислородом.

Систематическая тренировка не только укрепляет мышцы брюшного пресса, но и делает их более эластичными, а это облегчает родовой акт.

У женщин, делающих гимнастику, не только во время беременности и родов, но и после них, меньше возникает всевозможных осложнений. Занятия лечебной физкультурой препятствуют образованию отвислого живота, запоров. Необходимо только, чтобы комплекс упражнений был подобран врачом или акушеркой, так как далеко не все движения полезны для беременной.

Врач *В. Былионок*

Очень полезен морковный творог, который готовят немецкие хозяйки. На 250 *г* творога берут 125 *г* мелко нарезанной моркови, добавляют молоко, лук, соль и сахар по вкусу и все перемешивают.

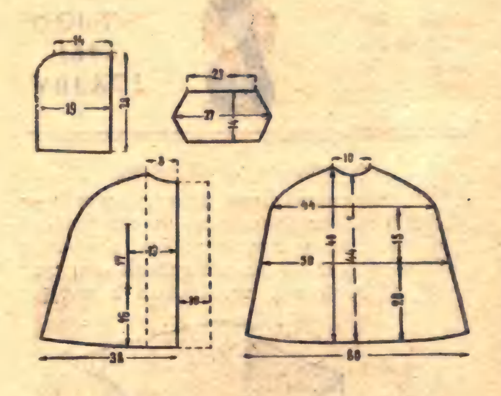
Плащ с капюшоном для ребенка 3—4 лет. Его можно сшить из любой непромокаемой ткани. (Можно использовать старый плащ). Подкладку лучше сделать из яркой фланели или трикотажа.

(Выкройку см. на обороте)

АВГУСТ
1962
ВТОРНИК



☉ Восх. 4.44
Зах. 20.26
Долгота дня 15.42



Клюквенный суп с манной кашей

Сварите на молоке манную кашу. Выложите ее на смоченное водой блюдо, охладите.

Переберите, промойте и разомните деревянной ложкой клюкву, залейте холодной водой, добавьте сахар, вскипятите, процедите и поставьте на холод.

Нарежьте квадратиками охлажденную манную кашу. В каждую тарелку положите по нескольку кусочков каши и залейте клюквенным отваром.

На 300 г клюквы 75 г манной крупы, $1\frac{1}{2}$ стакана молока, [illegible] г сахара, 5 стаканов воды.

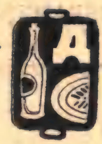
Художник *Ю. Макаренко*

СЕНТЯБРЬ
1962
ЧЕТВЕРГ



☉ Восх. 5.42
Зах. 19.14
Долгота
дня 13.32

ЧЕМ УКРАСИТЬ ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



Добавив в майонез хорошо растертый желток крутого яйца или немного готовой горчицы, можно получить майонез желтого цвета. Красное столовое вино или свекольный сок окрасят майонез в розовый или красный цвет, томат-пюре — в оранжевый, а готовое пюре из щавеля или шпината — в зеленый.

Выпуская из бумажной трубочки попеременно разноцветный майонез, можно сделать яркий узор на салате, паштете, заливном и др. Чтобы рисунок не расплывался, кушанье хранят до подачи к столу в холодном месте.



ГУЛЯШ ИЗ МЯСА

Мясо (огузок, оковалок, лопаточную часть) обмойте, нарежьте кусочками, посыпьте солью, перцем и обжарьте на сковороде с маслом. Затем добавьте мелко нарубленный лук, мясо посыпьте мукой и все вместе слегка поджарьте. Сложите в кастрюлю, залейте 2—3 стаканами бульона или воды, добавьте томат-пюре, 1—2 лавровых листика, накройте крышкой и поставьте тушить на 1—1,5 часа.



На 500 *г* мяса — 2 головки лука, 1 ст. ложку муки, 3 ст. ложки томата-пюре и столько же масла.



ПОНЕДЕЛЬНИК		5	12	19	26
ВТОРНИК		6	13	20	27
СРЕДА		7	14	21	28
ЧЕТВЕРГ	1	8	15	22	29
ПЯТНИЦА	2	9	16	23	30
СУББОТА	3	10	17	24	
ВОСКРЕСЕНЬЕ	4	11	18	25	

ОКТЯБРЬ
1962
ВТОРНИК

30

☉ Восх. 7.30
Зах. 16.57
Долгота дня 9.27

Совет хозяйке



Ростбиф. Мясо (филейную часть, тонкий край или вырезку) обмойте, срежьте сухожилия, посолите, положите на разогретую с маслом сковороду и слегка обжарьте. Затем поставьте в духовой шкаф и жарьте до готовности. Через каждые 10—15 мин. поливайте мясо образовавшимся соком. Если сока будет мало, можно подлить немного бульона или воды.

Когда ростбиф готов, снимите его со сковороды, нарежьте ломтиками и положите на блюдо. Полейте соком, образовавшимся при жарении, и растопленным маслом. На гарнир можно подать отварную морковь и зеленый горошек, заправленные маслом, картофель и строганый хрен.

Ответы на кроссворд, помещенный на листке 21 октября

По горизонтали: 3. Погодин. 6. Бичико. 7. Шатров. 10. „Враги". 12. „Мачеха". 14. Шиллер. 15. „Пигмалион". 18. Касона. 19. Митрич. 20. „Гроза". 22. Когоут. 23. Агишин. 24. Жонваль.

По вертикали: 1. Волков. 2. „Дикари". 4. Хикмет. 5. Соболь. 8. Вахтангов. 9. „Караван". 11. Чепурин. 13. Алиса. 14. „Шторм". 16. Лондон. 17. „Старик". 20. Глумов. 21. „Ангела".

1917 Пятьдесят второй год 1969
Великой Октябрьской социалистической революции

25

☉ Восх. 7.20
Зах. 17.08
Долгота дня 9.48

○ Полнолуние 11.45
Зах. 7.28
Восх. 16.37

—298 +67

ОКТЯБРЬ СУББОТА



— Когда же, наконец, закончится ремонт дома?

Худ. *Б. Боссарт*

Картофельное блюдо для 4—6 человек: 1 *кг* картофеля, $^1/_2$ ч. л. соли, $^1/_4$ ч. л. свежемолотого душистого перца, 6 ст. л. сливочного масла.

Картофель очистить и нарезать тоненькими ломтиками. Натереть их солью и перцем. Хорошо смазать маслом дно большой сковороды или круглой формы для пирогов. Уложить дольки картофеля кольцами в несколько слоев. Каждый слой побрызгать сливочным маслом. Закрыть крышкой и поставить в предварительно сильно нагретую (до 220°) духовку на 30 мин. Перевернуть и держать в духовке без крышки еще 5 мин.

Приправу к мясным, рыбным и овощным блюдам — **майонез** можно приготовить и дома. 3 яичных желтка взбить с 1 ст. л. уксуса. В эту массу, непрерывно помешивая, влить тонкой струей 1,5 стакана растительного масла. Если соус получился слишком густым, добавьте в него столовую ложку теплой воды. В соус хорошо прибавить 1 ч. л. горчицы или истолченного чеснока.

НЕМНОГО ЮМОРА

— Ты не знаешь, как сделать вкуснее вегетарианский обед?

— Знаю. Добавить бифштекс.



Москва. Здание Моссовета

ОКТЯБРЬ
1962
ПЯТНИЦА

26

Восх. 7.21
Зах. 17.06
Долгота дня 9.45



Блины кукурузные

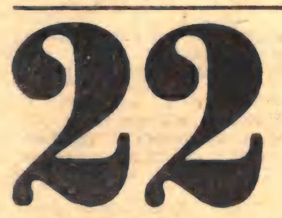
Полстакана кукурузной муки залейте полутора стаканами горячего молока, накройте крышкой и охладите.

В теплом молоке (тоже полтора стакана) разведите полпалочки дрожжей, добавьте 2 столовых ложки сахара, 2 яичных желтка и кукурузную муку, смешанную с молоком. Замесите тесто и поставьте в теплое место на 2 часа для брожения. Перед выпеканием влейте в тесто 2 оставшихся белка, сбитых в пену, и осторожно перемешайте. Пеките как обычные блины.

Из иностранного юмора



Без слов



☉ Восх. 7.14
Зах. 17.14
Долгота
дня 10.00

☽ Перв. четв.
18 октября
Зах. 3.03
Восх. 16.17

—295 +70

ОКТЯБРЬ СРЕДА

100 лет со дня рождения Ф. А. Малявина (1869—1940), русского живописца и графика.



Две бабы

1904 г. *Худ. Ф. Малявин*



Яйцо — высокоценный продукт, содержащий все необходимые для организма питательные вещества. Казалось бы, что полезнее всего питаться сырыми яйцами. Однако длительное употребление в пищу сырых яиц может принести вред здоровью. В белковой части яйца содержится вещество авидин, которое в организме человека разрушает витамин биотин, имеющий жизненно важное значение. При воздействии на яйцо тепла авидин разрушается и не оказывает вредного воздействия на биотин. Полезнее всего варить яйца всмятку или «в мешочек» и готовить омлеты.

Профессор *М. Маршак*

НИКАКОЙ СИСТЕМЫ

У писательницы Хеллы Вуолийоки была очень большая личная библиотека. Один писатель, который ранее работал библиотекарем, спросил как-то у Хеллы:

— Какая система в твоей библиотеке? Расположены ли книги в алфавитном порядке?

— Никакой системы у меня нет. Книги распиханы по полкам как попало, — ответила Хелла.

— Как же ты тогда находишь нужную книгу?

— Я не нахожу ее, — ответила Хелла. — Поэтому я то и дело бегаю в городскую библиотеку.

Мартти Ларни
(Перевод с финского *А. Бородавкина*)

Тельное из рыбы
Запеканка рисовая
Кисель из свежих ягод
Компот из консервов

Четверг

Салат из редиса с майонезом
Рыба в маринаде
Бульон с гренками
Суп грибной с овсянкой вегетарианский
Телятина жареная с картофелем
Биточки в сметане с рисом
Блинчики с творогом
Кисель из ягодного сока
Компот из сухих фруктов

Пятница

Перец фаршированный
Колбаса ливерная
Уха с пирожками
Суп-пюре из зеленого горошка вегетарианский
Говядина, тушенная с луком и картофелем
Рыба жареная с гречневой кашей
Запеканка рисовая
Компот из черешни
Мороженое

Суббота

Кабачки консервированные
Паштет печеночный
Лапша на курином бульоне
Суп-крем из картофеля и моркови вегетарианский
Курица отварная под белым соусом с рисом
Беф-строганов с картофелем
Макаронник с творогом
Кисель из яблочного сока
Компот из чернослива с изюмом

МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Смешать яйца и слегка подогретое сливочное масло. Положить соль и засыпать постепенно муку, все перемешать до получения однородной массы. Тесто должно быть средней консистенции.

На вспыленном мукой столе тесто раскатывается в виде жгута диаметром 4—5 *см*. Затем его режут на маленькие кусочки одинаковой формы, быстро кладут в кастрюлю с растопленным горячим сливочным маслом и салом и продолжают жарить до светло-соломенного цвета. Положив в кастрюлю мед, его варят на слабом огне до густоты, затем туда кладут нарезанное обжаренное тесто и осторожно перемешивают деревянной веселкой. Готовые изделия вынимаются из кастрюли и раскладываются на фаянсовую тарелку или на доску, смазанную сливочным маслом.

На 1 *кг* печенья требуется: 450 *г* пшеничной муки, 7 яиц, 100 *г* сливочного масла, 300 *г* натурального меда, соль — по вкусу.

Для обжарки: масла сливочного 200 *г*, сала 100 *г*.

СЕМЕНА — ПОЧТОЙ

Вот адреса магазинов, через которые можно выписать семена овощных культур.

Магазин «Семена — почтой» расположен в п/о Лесной городок Одинцовского района Московской области, ул. Фасадная 2. По заявкам покупателей магазин высылает прейскуранты на сортовые семена овощных, бахчевых культур, цветов и кормовых корнеплодов.

Магазин «Семена — почтой» свердловского областного объединения «Сортсемовощ», г. Свердловск, п/о Б-84; обслуживает районы Урала, Сибири, Дальнего Востока и другие районы.

Магазин «Семена — почтой» краснодарской семеочистительной фабрики «Сортсемовощ», г. Краснодар, 18, ул. Новороссийская, 164; обслуживает районы Северного Кавказа, Закавказья и Нижнего Поволжья.

Магазин «Семена — почтой» харьковского элеватора «Сортсемовощ», г. Харьков, 12, ул. К. Маркса, 1а. Ассортимент семян в магазине состоит из сортов, районированных для Украины.

МЕНЮ ОБЕДА

(Рекомендовано профессором М. Маршаком)

ЗИМА

Воскресенье

Студень рыбный с хреном
Салат из свежей капусты с яблоками, со сметаной
Суп из сушеных грибов с овсянкой и картофелем со сметаной
Свекольник вегетарианский со сметаной
Утка жареная с яблоками и картофелем с тушеной капустой
Антрекот с картофельным пюре
Пудинг творожный со сметаной
Желе лимонное
Компот из сухих фруктов

Понедельник

Капуста провансаль с зеленым луком
Рыба в маринаде
Щи мясные из квашеной капусты
Суп-крем из зеленого горошка
Баранина тушеная с овощами и картофелем
Мясное рагу с картофелем и соленым огурцом
Фасоль с грибным соусом
Яблоки печеные с ягодным сиропом
Кисель из сливового сока

Вторник

Перец фаршированный
Рыба заливная с хреном
Суп перловый на мясном бульоне
Суп-пюре морковный молочный
Ромштекс с жареным картофелем
Солянка с ветчиной
Сырники в сметане
Компот из сушеных фруктов
Кисель из чернослива

Среда

Икра грибная
Винегрет с растительным маслом
Бульон куриный с лапшой

Щи вегетарианские со сметаной
Курица под белым соусом с рисом
Солянка рыбная
Плов с изюмом и фруктами
Компот из консервов
Кисель из виноградного сока

Четверг

Капуста провансаль
Сельдь вымоченная с рубленым яйцом и сметаной
Суп фасолевый на мясном бульоне
Суп-крем из консервированных томатов
Гуляш с картофелем
Печень, тушеная в сметане
Шницель капустный
Компот из сушеных фруктов
Желе из ягодного сока (абрикосового)

Пятница

Салат консервированный
Мясо отварное с хреном
Борщ мясной со сметаной
Суп молочный с вермишелью
Мясо, тушенное в сметане с луком, с картофельным пюре
Тресковое филе, жаренное в сухарной муке
Крупеник гречневый с творогом
Компот из чернослива, изюма и кураги
Яблоки печеные с вареньем

Суббота

Салат из картофеля, копченой рыбы под майонезом
Икра баклажанная или кабачковая
Рассольник мясной со сметаной
Суп-пюре гороховый с ветчиной или сосисками
Борщ вегетарианский со сметаной
Духовая говядина с макаронами и капустой
Рыба жареная с картофелем
Вермишель с натертым сыром и маслом
Кисель клюквенный
Компот консервированный

К столу ежедневно подается квашеная капуста с растительным маслом.

ВЕСНА

Воскресенье

Салат из зелени с яйцом, соус майонез
Сельдь вымоченная с луком под сметаной
Бульон с мясным пирожком
Щи зеленые вегетарианские со сметаной
Цыплята жареные с рисом
Ромштекс с жареным картофелем
Вареники с творогом
Кисель из ревеня
Чернослив во взбитой сметане

Понедельник

Редис со сметаной
Консервы рыбные
Суп-пюре из салата вегетарианский со сметаной
Суп картофельный с головизной
Котлеты мясные с зеленым горошком
Лещ жареный с картофелем
Рагу из овощей со сметаной
Компот из консервов
Желе на ягодном сиропе

Вторник

Салат из натертой моркови со сметаной
Ветчина
Бульон с яичными хлопьями
Свекольник вегетарианский со сметаной
Телятина жареная с картофелем
Запеканка картофельная с мясом
Творожники со сметаной
Кисель из кураги
Компот из консервов

Среда

Икра кабачковая
Колбаса вареная
Щи из свежей капусты мясные
Лапша молочная
Плов из баранины

ПИРОГ С МАКОМ

Приготовить опару: 200 *г* муки размешать со 100 *г* воды (кипяченой), дрожжи развести отдельно и смешивать с опарой. Ее ставят на 1,5—2 часа в теплое место. В готовую опару добавляют стакан теплой воды, сахарный песок, масло, соль и яйца (1 желток оставить на смазку), перемешивают, кладут оставшуюся муку, месят тесто до гладкости и на 1—1,5 часа ставят в тепло. Тесто надо 1—2 раза обминать, чтобы пирог был пышным.

Мак замачивают в теплой кипяченой воде ($^3/_4$ стакана) на 4—6 часов, смешивают с сахаром и 2 раза пропускают через мясорубку, затем 2—3 минуты подсушивают в духовке или на плите. Тесто разрезают на 2 части, одну раскатывают и кладут на смазанную жиром сковороду или в форму, равномерно раскладывают начинку и покрывают другой частью теста. Пирог на 1,5 часа ставят на «расстойку», а перед выпечкой смазывают желтком. Печь 25—30 минут при температуре 200—220° С.

Для пирога нужно: 600 *г* пшеничной муки, 100 *г* сахарного песку, 100 *г* масла, 2 яйца, $^1/_6$ палочки дрожжей. Начинка: 300 *г* маку, 150 *г* песку.

П. Пастухов

КОНСУЛЬТАНТЫ:

Ким М. П.,
член-корреспондент АН СССР

Маресьев А. П.,
Герой Советского Союза,
кандидат исторических наук

Телегин К. Ф.,
генерал-лейтенант

Редакторы-составители:

И. Аксенова. Ф. Стронгина

Художественный редактор *М. Чубасов*

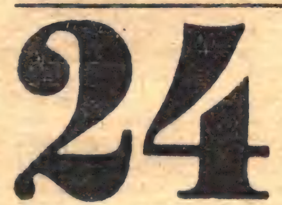
Технический редактор *А. Данилина*

Подписано к печати 11 апреля 1968 г.
Формат 70×108[1]/64. Физ. печ. л. 11[11]/16.
Усл. печ. л. 16,36. Уч.-изд. л. 18,87. А 05832.
Тираж 18.100.000(8.500.001—14.900.000) экз.
Заказ № 3177. Цена 40 коп.

Политиздат.
Москва, А-47, Миусская пл., 7.

Типография издательства «Звезда».
г. Пермь, ул. Дружбы, 34.

1 9 1 7 Пятьдесят третий год 1 9 6 9
Великой Октябрьской социалистической революции



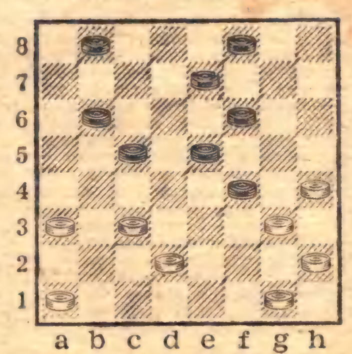
☉ Восх. 8.59
Зах. 16.00
Долгота
дня 7.01

○ Полнолуние
23 декабря
Зах. 10.19
Восх. 15.51

—358 +7

ДЕКАБРЬ СРЕДА

Эффектная комбинация



Белые начинают и выигрывают

СОЧНИКИ



Чтобы сделать сочники, сначала приготовьте творожную начинку. Творог протрите через редкое сито, добавьте в него масло, сахар, яйца и ванилин. Массу хорошо перемешайте и поставьте в холодное место.

Тесто для сочников. В течение 12—15 мин. слегка подогретое сливочное масло перемешайте с сахарным песком и яйцами. В муку положите соду и соль, в хорошо перемешанные продукты положите всю муку и еще раз быстро перемешайте, чтобы получилась однородная масса, затем тесто тонко раскатайте, вырежьте квадратной формы куски (9×9 *см*). На один угол квадрата положите творожную начинку, края теста плотно соедините в виде треугольника, после чего сочники разложите на противне, смазанном животным жиром, а сверху смажьте их яичным желтком, смешанным с небольшим количеством воды.

На 1 *кг* сочников нужно:

200 *г* творога (если он очень влажный, то его слегка отожмите), 100 *г* сливочного масла, 150 *г* сахарного песка и 1 яйцо, 450 *г* муки, 100 *г* сахарного песка, 100 *г* масла сливочного (маргарина), 2 яйца; ванилин, соль и соду кладут по вкусу; выпекайте при температуре 210—230° С 8—12 мин. Оставьте для подпыла 50 *г* муки и 1 желток для смазки.

П. Пастухов

Узелки на память

Как бы он ни был завален работой, ему всегда удавалось ее развалить.

И засучив рукава, можно ничего не делать

Т. Константинов

НЕМНОГО ЮМОРА



Вот это ласточка!

ИЮЛЬ
1962
ВТОРНИК

24

Восх. 4.19
Зах. 20.53
Долгота дня 16.34

РУЛЕТ В ДОРОГУ



Рулет с маком и курагой хорошо сохраняется 3—4 дня и удобен в дороге.

Возьмите 3 стакана теплого молока, разведите в нем 60 *г* дрожжей, положите 300 *г* растопленного масла, $^1/_2$ столовой ложки соли, 7 яиц, растертых с сахарным песком (1,5 стакана), и 1600 *г* муки высшего сорта. Вымесите тесто, накройте и поставьте в теплое место. Когда подойдет, осадите. Через 40 минут осадите еще раз.

Промойте 300 *г* кураги, влейте в нее 1,5 стакана горячей воды и оставьте все на два часа. То же самое сделайте с маком, но залив его кипятком. Затем, не сливая с кураги воды, всыпьте туда два стакана сахарного песку, положите отжатый мак и все пропустите через мясорубку.

Тесто разделите пополам, раскатайте, чтобы получилось два прямоугольника толщиной в сантиметр каждый. Размажьте начинку по тесту, скатайте его в длину и положите на слегка смазанный маслом противень. Через 20 мин. смажьте яйцом и поставьте в духовку. Печь надо 40 мин. при температуре в 220°.



Восход и заход Луны в августе

	Восход	Заход	Восход		Восход	Заход	Восход
1	5.19	21.07		17		6.49	21.03
2	6.28	21.29		18		8.16	21.24
3	7.37	21.49		19		9.43	21.45
4	8.45	22.06		20		11.09	22.08
5	9.53	22.22		21		12.33	22.31
6	11.00	22.38		22		13.52	23.00
7	12.09	22.56		23		15.08	23.33
8	13.17	23.16		24		16.13	—
9	14.28	23.39		25	0.05	17.14	
10	15.38	—		26	1.06	18.02	
11		0.09	16.47	27	2.05	18.39	
12		0.47	17.51	28	3.09	19.10	
13		1.38	18.46	29	4.16	19.34	
14		2.41	19.32	30	5.25	19.54	
15		3.57	20.08	31	6.33	20.12	
16		5.21	20.38				

Фазы Луны в августе

8	Первая четв.	18.53
15	Полнолуние	23.10
22	Последняя четв.	13.27
30	Новолуние	06.10

АВГУСТ
1962
ЧЕТВЕРГ



☉ Восх. 4.35
Зах. 20.36
Долгота дня 16.01

Совет хозяйке



Треска с луком и помидорами. Нарежьте тресковое филе небольшими кусочками, посолите и поперчите.

Луковицу нарежьте тонкими кольцами, а помидоры — ломтиками.

Разогрейте в глубокой сковороде или сотейнике масло, выложите рыбу, посыпьте луком, прикройте слоем помидоров.

Закройте посуду крышкой и тушите рыбу на маленьком огне в течение 25—30 мин.

Готовую рыбу вместе с овощами выложите на блюдо, посыпьте зеленью петрушки или укропа.

На 500 г филе трески: 1 крупная луковица, 250 г свежих помидоров, 2 ст. ложки масла.

Не все дети охотно пьют молоко. Как быть? Можно давать молоко со сладким соком, сахаром, ягодами, вареньем. Иногда ребенка привлекает красивая цветная чашка или кружка необычной формы, и он охотно пьет из них.



— Мама, а чашки тоже мыть?

Художники Л. Каминский, В. Завьялов

АВГУСТ
1962
ВТОРНИК

28

☉ Восх. 5.25
Зах. 19.36
Долгота
дня 14.11

Капуста белокочанная, тушенная с яблоками



Кочан мелко нашинкуйте, присолите. Затем растопите в сотейнике 50 г масла и тушите в нем капусту на медленном огне, изредка подливая кипяток. Когда она будет готова, положите очищенные, нарезанные дольками яблоки и 50 г масла. Перемешайте и тушите до готовности яблок.

Перед подачей блюда к столу добавьте еще 50 г масла, сметану, лимонный сок и по вкусу сахар.

Капусты — 1500—1800 г, яблок —500—700 г, масла — 150 г, сметаны — 400 г, сок, выжатый из одного лимона.

Ответ

на криптограмму, помещенную на листке 19 августа.

I. Пугачев. II. Татьяна. III. Петушок. IV. Бесы. V. Архип. VI. Людмила. VII. Жуковский. VIII. Сказка.

Гонимы вешними лучами,
С окрестных гор уже снега
Сбежали мутными ручьями
На потопленные луга.
Улыбкой ясною природа
Сквозь сон встречает утро года...



ЧУДО-ШКАФ

Есть на кухне,
У окошка,
Белый шкаф
На толстых ножках.
Говорят, что круг-
- лый год
Дед-мороз в шкафу живет.
Там такая холодина!
Как на полюсе, на льдине.
Даже летом — горе прямо,
Настоящая беда!
Молоко поставит мама:
Вместо пенки — корка льда!..
Вот поедем мы на дачу,
Я туда салазки спрячу.

В. Суслов

ЯНВАРЬ
1960
СРЕДА

13

☉ Восх. 8.54
Зах. 16.24
Долгота
дня 7.30



Медведь и Бурундук

(Хакасская народная сказка)

Январь у хакасов называется месяцем Бурундука. Однажды в середине зимы Медведь с Бурундуком поспорили, сколько дней в этом месяце. Медведю очень не хотелось еще один день лежать в берлоге, и он басом ревел:

— Тридцать, тридцать...

— Тридцать один... Тридцать один, — кричал Бурундук.

Медведь разозлился и хватил лапой Бурундука по спине. Бурундук убежал, но спина у него с тех пор осталась полосатой, а в январе все-таки тридцать один день. Не зря говорят люди: силой правду не переспоришь.

Молодым хозяйкам

Томат-пюре, свежие помидоры, уксус, соленые огурцы замедляют размягчение овощей при варке. Поэтому эти продукты добавляют в кушанье за 10—15 мин. до окончания варки.

— Безобразие! Чтобы пришить одну пуговицу, я должна полдня потерять!

Рисунок *И. Фридмана*

ОКТЯБРЬ
1960
ЧЕТВЕРГ



☉ Восх. 6.42
Зах. 17.53
Долгота
дня 11.11

КАПУСТА КВАШЕНАЯ

Капусту квасят в деревянных кадках. Небольшое количество (5—10 *кг*) можно квасить в стеклянных банках.

Отберите здоровые кочаны капусты, очистите их от зеленых листьев, изрубите или нашинкуйте, смешайте с солью (250 *г* на 10 *кг* капусты).

Дно чисто вымытой кадки посыпьте тонким слоем ржаной муки, покройте целыми капустными листьями и плотно набейте кадку рубленой капустой, добавив по желанию морковь, антоновские яблоки, бруснику или клюкву. Сверху прикройте капусту целыми листьями, куском чистой ткани, положите деревянный круг, а на него груз. Через несколько дней капуста начнет закисать и на поверхности ее выступит пена. Когда пена сойдет, капуста заквашена. Если появится плесень, нужно ее снять, а деревянный круг, ткань и груз промыть кипятком.

Из восточного юмора

Некто проживал в доме, принадлежавшем ему и еще одному человеку. Однажды он сказал: „Я хочу продать свою половину дома, а на вырученные деньги откупить вторую половину, чтобы весь дом был моим“.



Усталая
По картине *В. П. Верещагина*

50 лет со дня смерти (1910) Марии Конопницкой, выдающейся польской поэтессы. Родилась в 1842 г.

ОКТЯБРЬ
1960
СУББОТА

8

☉ Восх. 6.46
Зах. 17.48
Долгота дня 11.02

* Конъюнктивит *

Иногда в глаза попадают особые микробы, которые вызывают острое воспаление слизистой оболочки век — инфекционный конъюнктивит: по утрам веки склеиваются и глаза трудно открыть.

Конъюнктивит заразен. Заражение происходит в тех случаях, когда гной или слезы из больного глаза попадают в глаза здоровых людей. Чаще всего передатчиками болезни служат платки, полотенца.

Если вы заметили, что веки по утрам склеиваются, надо сразу же обратиться к врачу. Больным закапывают в глаза 30-процентный раствор альбуцида или раствор пенициллина. Делать это можно по назначению врача и дома, предварительно промыв глаза слабым раствором марганцовокислого калия. Обычно уже через несколько дней наступает полное выздоровление.

Профессор *В. Архангельский*

*



Крашеные полы моют теплой водой с нашатырным спиртом (2 ст. ложки на 1 ведро воды). Чтобы пол блестел, протрите его затем смесью денатурата и растительного масла, взятых в равных количествах.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

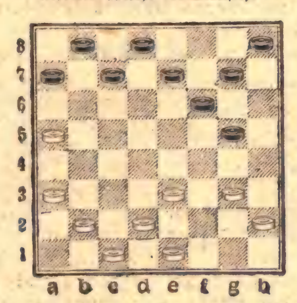


1961

☉ Восх. 6.18
Зах. 18.55
Долгота дня 12.37

☽ Перв. четв. 24 марта
Зах. 3.57
Восх. 12.38

ШАШЕЧНАЯ ПОЗИЦИЯ



Найдите комбинационный выигрыш за белых (ход белых)

(Решение см. на листке 29 марта)

Кулинария

Суп рисовый с лимоном. Из мяса, кореньев и пряностей сварите бульон. За 15 минут до окончания варки положите нарезанный ломтиками лимон. Готовый бульон процедите. Положите в него отдельно сваренный рис. При подаче на стол заправьте сметаной.

400 *г* говядины с костями, 1 морковь, 1 петрушка, $^3/_4$ стакана риса, $^1/_2$ стакана сметаны, 1 лимон, 10 горошин перца, 1 лавровый лист, $3^1/_2$ *л* воды, соль.

Меню

Перец фаршированный. Суп-пюре из овощей. Бефстроганов с картофелем. Желе молочное.

Полезные советы

* Кафельные плитки рекомендуется протирать керосином или столовым уксусом с водой (1 стакан уксуса на 1 литр воды).

* Желток яйца можно сохранять отдельно от белка. Если нужен только белок, скорлупу прокалывают с двух концов толстой иглой и выдувают белок. Оставшийся в скорлупе желток сохраняется свежим долгое время.

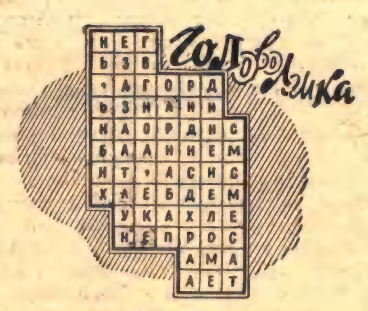
Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции



1961

☉ Восх. 8.03
Зах. 17.27
Долгота дня 9.24

☾ Посл. четв. 8 февраля
Восх. 5.37
Зах. 13.55



Разрежьте эту фигуру на две равные части, из которых сложите квадрат. В горизонтальных рядах квадрата вы прочтете две русские пословицы.

ГОВОРЯТ ДЕТИ



— А что, мама, плохих мальчиков надо бить?

— Зачем же? Бить никого не надо.

— Они хорошие и только все нечаянно ломают?

— Да, конечно.

— А я вчера фонарик сломал!

Из иностранного юмора

Незадачливый рыболов просидел несколько часов на берегу. Вдруг он слышит мальчишеский голос из кустов:

— Что, не везет сегодня, сэр?

— Убирайся ты к черту!

— Не сердитесь. Я хотел только сказать, что у моего отца за углом направо рыбная лавка.

Кулинария

Жареный картофель. Сырой картофель вымойте, очистите, нарежьте брусочками, обсушите на салфетке и, опустив в сильно разогретый жир, жарьте, помешивая, до образования румяной корочки (10—12 мин.). Готовый картофель выложите шумовкой на дуршлаг и посолите.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

МАЙ 1961

24

☉ Восх. 4.04
Зах. 20.50
Долгота дня 16.46

☽ Перв. четв. 22 мая
Зах. 2.16
Восх. 13.32

СРЕДА

80 лет со дня рождения (1881) А. А. Богомольца, выдающегося советского ученого-медика и общественного деятеля. Умер в 1946 г.

275 лет со дня рождения (1686) Даниеля Фаренгейта, немецкого физика. Умер в 1736 г.



На каноэ

Совет врача

О загаре. Загорать на солнце полезно здоровым людям, если делать это правильно. Людям же больным или ослабленным солнце может принести вред.

Загорать нужно ежедневно, лучше всего в утренние часы, и по мере возможности — у воды. Начинать рекомендуется с 5—10 мин., постепенно увеличивая время до 1—1,5 час. Затем следует выкупаться и, вытеревшись, одеться.

Слишком сильное и длительное облучение солнцем может привести к ожогам.

К. Прибылов,
кандидат медицинских наук

Знаете ли вы?

По обеспеченности населения врачами наша страна вышла на первое место в мире.

Кулинария

Лапшевник с яйцом. Отварите лапшу, слейте воду, переложите в сотейник, смазанный маслом. В отдельную кастрюлю влейте молоко, добавьте сырые яйца, сахар, соль, хорошо размешайте и влейте в лапшу. Посыпьте молотыми сухарями, сбрызните маслом и запекайте 15—20 мин. в духовом шкафу. Готовый лапшевник посыпьте сахаром или полейте маслом.

На 250 *г* лапши 1 яйцо, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сухарей, 1/2 чайной ложки соли, 1 ст. ложка масла.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

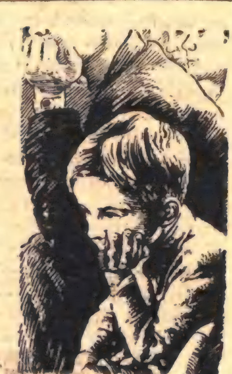
ИЮНЬ 1961

19

☉ Восх. 3.44
Зах. 21.17
Долгота дня 17.33

● Новолуние 13 июня
Зах. 0.00
Восх. 10.09

ПОНЕДЕЛЬНИК



На шахматном турнире.

ИЗ ЗАМЕТОК ПИСАТЕЛЯ В. ВЕРЕСАЕВА

Нет на свете никого, кто бы не знал, как вредно даже здоровому человеку находиться в накуренном воздухе. И нечего уже говорить о больных туберкулезом легких, расстройством сердечной деятельности и т. п. И все-таки люди беззастенчиво курят в общежитиях, и на работе, и в гостях...

Весною 1903 года я был у Антона Павловича Чехова в Ялте. В его кабинете висела надпись крупными буквами: „Просят не курить".

Меня эта надпись прямо потрясла. Вы понимаете? Ведь посетители Чехова, наверное, тепло любят его, ведь все они прекрасно знают, что Чехов болен тяжелейшей формой туберкулеза легких,— и вот деликатному Чехову приходится безмолвно просить своих „почитателей" не курить в его комнате! Сами они не способны догадаться, что Чехову их курение вредно. До чего же люди уверены в своем праве отравлять окружающим кровь и легкие!

КУЛИНАРИЯ

Польский соус. Под этим соусом подают отварную рыбу. К растопленному сливочному маслу добавьте мелко нарезанные крутые яйца, соль, лимонный сок, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешайте.

Масло — 150 *г*, два яйца, сок 1 лимона.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

ИЮЛЬ 1961

29

☉ Восх. 4.28
Зах. 20.44
Долгота дня 16.16

○ Полнолуние 27 июля
Зах. 6.28
Восх. 21.31

СУББОТА

375 лет со дня основания (1586) города Тюмени.



Тюмень. Машиностроительный техникум

Ответ к листку 6 июля

По вертикали: 1. Москва. 2. Ветлуга. 3. Карпаты. 4. Меконг. 6. Кавказ. 7. Бейрут. 10. Албания. 12. Атакама. 13. Ньяса. 14. Ницца. 18. Гуанси. 20. Италия. 22. Нарва. 23. Волга. 25. Агра. 26. Азия.

По горизонтали: 5. Додеканес. 8. Байкал. 9. Пионер. 10. Аккра. 11. Гарда. 13. Нарын. 15. Базель. 16. Иматра. 17. Негрос. 19. Цусима. 21. Анива. 24. Явата. 26. Анапа. 27. Серов. 28. Гаити. 29. Аша.

Ответ к листку 13 июля

1. Крc4 — f5.

Ответ к листку 25 июля

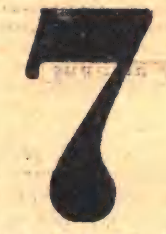
Стойкость победу рождает.

Кулинария

Заготовка вишни. Чистую вишню засыпьте в бутылки или банки на $^{2}/_{3}$ или $^{3}/_{4}$ их емкости. Сверху насыпьте дополна сахарный песок. Закройте пробкой и выдержите в сухом прохладном месте. Полученный сок и плоды можно использовать для десерта, компотов, киселей. Не рекомендуется хранить такие ягоды больше года.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

АВГУСТ 1961



☉ Восх. 4.45
Зах. 20.25
Долгота дня 15.40

☾ Посл. четв. 3 августа
Восх. 0.07
Зах. 17.41

ПОНЕДЕЛЬНИК

20 лет назад (1941), в дни Великой Отечественной войны, советский летчик В. В. Талалихин впервые совершил таран в ночном воздушном бою.

6 августа 1940 г. Эстонская ССР была принята в состав Союза ССР.



Таллин. Театр „Эстония“

Отчет в ответах

Председатель колхоза „Раху Ээст" Тыну Отсасон спешил.

— Еду отчет слушать, — сказал он.

— А кто будет отчитываться?

— Райисполком, милиция, больница... Вечер вопросов и ответов.

В Доме культуры невозможно было пробиться в зал. Всех интересовали ответы на заданные вопросы, которые заранее были опущены в специальный ящик.

Вопросы были самые злободневные: почему затягивается строительство стадиона; кто виноват в том, что нет в продаже велосипедных камер; почему не проводятся молодежные вечера...

Стоило только в ответах обойти острые углы, как в зале поднимался шум, задавались новые вопросы.

Такие вечера вопросов и ответов очень популярны на острове Хийума в Эстонии.

Из эстонской кухни

Щи из квашеной капусты с бобами. Положите в кастрюлю с холодной водой свинину и бобы и поставьте на огонь. Через 30 мин. добавьте крупу, и когда она будет почти готова, положите капусту.

500 *г* свинины, 400 *г* квашеной капусты, 150 *г* бобов, 100 *г* ячневой крупы.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

ЯНВАРЬ 1961

25

☉ Восх. 8.37
Зах. 16.48
Долгота дня 8.11

☽ Перв. четв. 23 января
Зах. 2.48
Восх. 12.24

СРЕДА



Вот что значит в нашей стране сэкономить один процент электроэнергии!

(Данные 1959 года)

С помощью 2,6 млрд. квт-ч электроэнергии можно добыть 130 млн. т угля или 40 млн. т нефти, получить 125 тыс. т алюминия.

КУЛИНАРИЯ

Сибирские шанежки. Тесто замешивают на опаре. В теплом молоке разбалтывают дрожжи, 4 стакана муки и 1 ст. ложку сахара. Опару ставят в теплое место. В готовую опару закладывают растертые с сахаром яйца, соль и оставшуюся муку, все хорошо перемешивают, затем вбивают масло. Хорошо вымешенное тесто еще раз выбивают на столе, кладут обратно в посуду и ставят в теплое место для подъема на $1^1/_2$—2 часа. Из готового теста делают маленькие булочки, укладывают на лист, смазанный маслом, и ставят на 40—45 минут в теплое место. Выпекают шанежки при температуре 220—230° в течение 20—25 минут. На испеченные булочки накладывают чайной ложкой сметанную массу и аккуратно размазывают по всей поверхности.

Для теста: муки 7 стаканов, молока 2 стакана, 6 яиц, 1 стакан сахарного песку, 1 стакан масла сливочного, соль, дрожжей 50 г.

Приготовление сметанной массы: 6 ст. ложек сметаны соединяют с 1 ст. ложкой сахара, мукой и маслом (по 2 ст. ложки), все хорошо выбивают до исчезновения комочков.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

ИЮЛЬ **1961**



☉ Восх. 3.55
Зах. 21.14
Долгота дня 17.19

☾ Посл. четв. 5 июля
Восх. 1.02
Зах. 15.29

ПЯТНИЦА



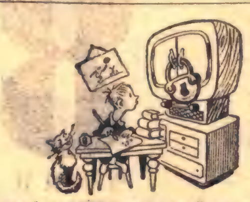
Мастер Никанор
Кузьмич
Страсть как любит
магарыч!

Художник
Л. Самойлов

Кулинария

Пирог с земляникой. Растертое добела масло соединяют с желтками, растертыми с сахаром. Все смешивают с просеянной мукой и солью. Замешанное тесто выносят на холод на 25 — 30 мин. Затем одну треть оставляют для бортика, а из остального раскатывают круглый пласт (толщиной в 0,5 *см*) размером с большую сковороду. Укладывают на сковороду или в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой. Оставшееся тесто раскатывают в жгут и обкладывают им края пирога в виде бортика. Пирог выпекают при температуре 230 — 240° и, когда он остынет, выкладывают на блюдо. В углубление насыпают промытую землянику, смешанную с сахаром.

$2^1/_2$ стакана муки, 1 стакан сливочного масла, $^1/_2$ стакана сахарного песку, 3 желтка, соль по вкусу. Для начинки: 4 — 5 стаканов земляники, 1 стакан сахарного песку.



Способ, рекомендуемый родителям

Художник Вл. Гальба

27 ИЮНЬ ПЯТНИЦА

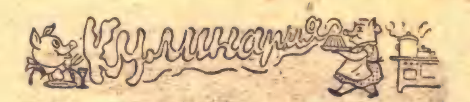
☉ Восх. 3.47
Зах. 21.19
Долг. дня 17.32





Неожиданный развод

Рисунок художника Н. Зверева



Мелкая рыба тушеная с овощами

1 *кг* мелкой рыбы (ерш, окунь, пескарь, плотва, бычок и др.) очистите от чешуи и, отделив головы, выпотрошите, промойте и положите в дуршлаг. Когда вода стечет, посыпьте рыбу солью, перцем и перемешайте. Морковь и репчатый лук (по 200 *г*) очистите, вымойте, нашинкуйте соломкой и слегка поджарьте в 100 *г* подсолнечного масла, затем прибавьте 1/2 стакана томата-пюре, 1 лавровый лист и прокипятите.

Уложите рыбу рядами в кастрюлю, перекладывая каждый ряд приготовленной овощной смесью, залейте столовым уксусом, предварительно разбавленным таким же количеством воды (по 1/2 стакана), и тушите в духовом шкафу 3—3 1/2 часа.

Приготовленная таким образом рыба подается как холодная закуска и может долго сохраняться в прохладном месте.

С. Грознов

Ответ к листку 15 июня

Погоду хвали вечером, а сына — когда борода вырастет.



— Еще чашку чаю!

Рисунок *Л. Черепановой*

МАРТ
1960
ПОНЕДЕЛЬНИК

28

☉ Восх. 6.12
Зах. 18.59
Долгота дня 12.47



Сердце сокращается 60—75 раз в минуту, более 100 тысяч раз в сутки, около 40 миллионов раз в год, примерно 2,5 миллиарда раз за 67 лет (средняя продолжительность жизни в СССР).

За одно сокращение сердце выбрасывает в среднем 60 миллилитров крови, в минуту — более 4 литров, в сутки — около 5—7 тонн, в год — более 2000 тонн и свыше 140 тысяч тонн в течение жизни. Таким количеством можно было бы наполнить примерно 3 тыс. железнодорожных цистерн.

КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ

(Из румынской кухни)



Отварите 500 г капусты, пропустите ее через мясорубку или порубите мелко ножом вместе с замоченным и отжатым ломтиком белого хлеба и (по желанию) двумя вареными картофелинами. Посолите, прибавьте молотый перец, два сырых яйца и немного нарезанной зелени (петрушки, сельдерея). Разделайте котлеты, обваляйте в муке, поджарьте.



Таджикская ССР. В детской консультации

ФЕВРАЛЬ
1960
ПОНЕДЕЛЬНИК

29

⊙ Восх. 7.25
Зах. 18.02
Долгота
дня 10.37

ЪЪЪЪЪЪЪЪЪЪЪ

В настоящее время твердый знак играет скромную роль разделителя в написании отдельных слов. Но в старой, царской России он затруднял правописание, так как ставился в конце каждого слова, оканчивающегося на согласную.

Если бы все твердые знаки, встречающиеся в старых изданиях романа Толстого „Война и мир", напечатать в конце последнего тома, они заняли бы 70 с лишним страниц.

Можно представить себе, какой ущерб нанесла бы эта буква-бездельник в наше время, когда выпускается огромное количество книг многотысячными тиражами. Так, при издании полного собрания сочинений Диккенса за счет отсутствия твердого знака в конце слов экономится бумаги на 660 тысяч книг по 400 страниц каждая.

Молодым ХОЗЯЙКАМ

Вкусный жареный картофель

Очищенный и нарезанный тонкой соломкой картофель промойте в холодной воде и обсушите в чистом полотенце. Положите на сильно разогретую с жиром сковородку. Посолите сразу же после окончания жарения.

1917 Сорок восьмой год 1965
Великой Октябрьской социалистической революции

АВГУСТ

3

☉ Восх. 4.37
Зах. 20.34
Долгота
дня 15.57

● Новолуние
28 июля
Восх. 12.35
Зах. 22.56

—215 +150

ВТОРНИК

25 лет со дня принятия (1940) Литовской ССР в состав Союза ССР.



„КАРДИОГРАММА"

(Отрывок)



Наше сердце чертит кривую
Не на тонкой ленте бумаги,
А другую — большую, живую
На земли и неба размахе.
Беспокойных сердец биенья
Уточнят не кардиограммы,
А воздвигнутые строенья,
Котлованы. Крыши. Краны.
Наша кровь поднимает трубы
Заводские и ямы роет.
Добывает подземные руды
И высокие крыши кроет.
Горизонты грядущего синие,
А на них мы напишем
упрямо
Городов наших четкие линии.
Все.
Это и есть наша настоящая
кардиограмма.

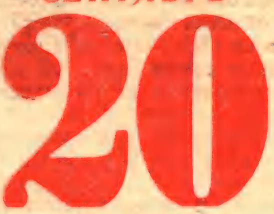
Э. Межелайтис,
лауреат Ленинской премии
(Перевод с литовского)

Литовское блюдо

Картофельные блины. Вареный картофель очищают, протирают и заправляют яйцами, солят. Из вареного мяса приготовляют фарш с луком и перцем. Картофель разделывают в форме биточков, начиняют фаршем и жарят. Подают с маслом.

1917 Сорок седьмой год 1964
Великой Октябрьской социалистической революции

СЕНТЯБРЬ



☉ Восх. 6.10
Зах. 18.35
Долгота
дня 12.25

☽ Перв. четв.
14 сентября
Зах. 3.49
Восх. 18.46

—264 +102

ВОСКРЕСЕНЬЕ

90 лет со дня рождения (1874) Н. А. Семашко, партийного и государственного деятеля, одного из организаторов советского здравоохранения. Умер в 1949 г.



Н. А. СЕМАШКО

ЧТОБЫ ПИЩА БЫЛА ПИТАТЕЛЬНОЙ

Некоторые хозяйки кладут мороженое мясо, чтобы оно быстрее оттаяло, в воду. А так делать не следует, ведь вместе с мясным соком в воду переходит много белковых, экстрактивных и минеральных веществ. Еще хуже размораживать мясо в теплой воде—тут потери возрастают почти в 10 раз! Оттаивать мороженое мясо надо медленно, целым куском и в прохладном месте.

Очень важно правильно хранить овощи—основные источники витаминов, минеральных солей. Старайтесь держать их в холодном темном месте.

В наружных слоях овощей содержатся не только витамины, но и минеральные вещества, поэтому старайтесь при очистке снимать возможно более тонкий слой. С кожурой картофеля может потеряться почти пятая часть содержащегося в нем витамина С. Не оставляйте очищенные овощи в воде, это снижает их питательную ценность.

И еще один совет: варите горох в той же воде, в которой он замачивался, в нее переходит значительное количество полезных минеральных и органических веществ.

З. Кочеткова, научный сотрудник Института питания

1 9 1 7 Сорок седьмой год 1 9 6 4
Великой Октябрьской социалистической революции

НОЯБРЬ



Восх. 7.35
Зах. 16.51
Долгота дня 9.16

Посл. четв. 28 октября
Восх. 3.32
Зах. 16.31

−306 +60

ВОСКРЕСЕНЬЕ

1963 — В Советском Союзе произведен запуск управляемого маневрирующего космического аппарата „Полет-1".

1962 — В Советском Союзе впервые в истории осуществлен запуск космической ракеты в сторону планеты Марс.

10 лет со дня начала (1954) национально-освободительной борьбы в Алжире. Национальный день борьбы за независимость Алжира.

25 лет назад (1939) Верховный Совет СССР принял Закон о включении Западной Украины в состав СССР с воссоединением ее с Украинской ССР.



Агитквартира

На фасаде дома № 22 по улице Клары Цеткин вывеска: „Агитквартира № 5“.

Хозяин дома слесарь Кемеровского вагонного депо Никита Андрианович Сарафанников и его жена предложили одну из комнат под агитпункт в дни работы XXII съезда КПСС.

— Чудаки! — говорили некоторые. — Сдали бы комнату жильцам.

Но Сарафанниковы отвечали:

— Лучше пусть приходят к нам люди для добрых дел.

И действительно, добрые дела родились в этом доме. Жители улицы собрали много металлического лома. Лом сдали. А как быть с полученными деньгами? Кто-то подал хорошую мысль: отмечать подарками дни рождения домохозяек.

Так агитквартира стала местом, где познакомились и начали дружить до этого разобщенные между собой жители ближайших улиц.

А. Троицкий

Полезный совет

ВИТАМИННЫЙ НАПИТОК

Когда в лесу нет ягод, неплохо сделать хвойный витаминный напиток. Иглы сосны и ели отделяются от веточек, моются, высыпаются в котелок и заливаются горячей водой. Кипятить не следует, иначе погибнут витамины. Пейте его, он хорошо укрепляет организм.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

СЕНТЯБРЬ 1961

27

⊙ Восх. 6.24
Зах. 18.17
Долгота дня 11.53

○ Полнолуние 24 сентября
Зах. 9.53
Восх. 19.59

СРЕДА



Рабочий
Скульптура С. Герасименко

ПОЛЕЗНЫЙ *совет*

Как наточить и развести пилу. Точат пилу трехгранным мелким напильником. При этом важно, чтобы на каждый зуб приходилось одинаковое количество движений напильника. Если, например, первый зуб наточен тремя движениями, то и все остальные зубья нужно точить тремя движениями напильника.

Развести пилу — это значит отогнуть зубья попеременно в обе стороны так, чтобы при пилке полотно пилы меньше зажималось и терлось о дерево. Для разводки пилу зажимают в тиски и затем особым инструментом, называемым „разводка", отгибают один зуб пилы в одну сторону, следующий — в другую и т. д. „Разводка" — это железная пластинка с пропиленной в ней щелью, по ширине несколько большей, чем толщина полотна пилы. Если „разводки" нет, можно пользоваться плоскогубцами. Отгибая зубья, надо следить, чтобы все они были отогнуты равномерно. Когда все зубья отогнуты, проверьте разводку на свет по длине пилы, и, если какой-нибудь зуб отведен в сторону слишком сильно или отогнут недостаточно, поправьте его.

* * *

„Нет ничего более невыносимого, чем безделье".

ЧАРЛЗ ДАРВИН

СЕНТЯБРЬ 1961

22

☉ Восх. 6.14
Зах. 18.31
Долгота дня 12.17

☽ Перв. четв. 17 сентября
Зах. 2.49
Восх. 17.53

ПЯТНИЦА

120 лет со дня рождения (1841) Андрея Пумпура, известного латышского поэта. Умер в 1902 г.

170 лет со дня рождения (1791) Майкла Фарадея, великого английского физика. Умер в 1867 г.



На Ереванском часовом заводе

Кулинария

Домашний торт. В растертые с сахарным песком желтки постепенно влейте растопленное и охлажденное сливочное масло, всыпьте 300 *г* муки, ванилин и замесите тесто. Положите в него взбитые в пену белки и питьевую соду, растворенную в воде. Отделите $^2/_3$ теста, а оставшуюся часть перемешайте с мукой и вынесите на холод. Раскатайте тесто в пласт толщиной в 1—1,2 *см* (края должны быть тоньше). Уложите на сковороду (подняв края на $1\,^1/_2$ *см*), смазанную маслом, сверху положите начинку. Охлажденное тесто натрите на терке, обсыпьте сахарным песком и разложите на начинке. Выпекайте при температуре 180—200°С 35—45 минут.

Для теста: 400 *г* пшеничной муки, 200 *г* сливочного масла (или маргарина), 250 *г* сахарного песку (50 *г* на обсыпку), 2 яйца, $^1/_2$ ч. ложки питьевой соды, ванилин и соль — по вкусу. Для начинки: 250 *г* варенья или повидла.

П. Пастухов

Полезный совет

Чтобы легче было вынуть испеченное изделие из формы, надо поставить форму на тряпку, намоченную холодной водой.



Февраль

ПОНЕДЕЛЬНИК	1	8	15	22	29
ВТОРНИК	2	9	16	23	
СРЕДА	3	10	17	24	
ЧЕТВЕРГ	4	11	18	25	
ПЯТНИЦА	5	12	19	26	
СУББОТА	6	13	20	27	
ВОСКРЕСЕНЬЕ	7	14	21	28	



ФЕВРАЛЬ
1960
ПОНЕДЕЛЬНИК

1

☉ Восх. 8.27
Зах. 17.02
Долгота дня 8.35

СЕМЕНА — ПОЧТОЙ

Посылторг Московской семенной базы „Сортсемовощ" высылает почтой сортовые семена овощных и цветочных культур. Основная задача Посылторга—снабжение семенами покупателей, отдаленных от постоянной розничной сети „Сортсемовощ".

Посылторг отправляет в один адрес семена овощных культур в следующем количестве: капусты, помидоров, баклажанов, перца, брюквы, кольраби, сельдерея — до 30 *г* семян каждой культуры по индивидуальным заказам и до 300 *г* по заказам организаций для опытных целей; арбузов, дыни, тыквы, огурцов, кабачков, ревеня, салата, щавеля, турнепса, спаржи, моркови, петрушки — до 50 *г* и до 1 *кг*; репы, редиса, шпината, укропа, пастернака, редьки, лука — до 100 *г* и до 2 *кг*; сахарной кукурузы, овощного гороха, фасоли, бобов, свеклы — до 500 *г* и до 4 *кг*.

Стоимость упаковки и почтовой пересылки семян оплачивает заказчик. Срок исполнения заказа — не более месяца со дня получения Посылторгом заказа и денежного аванса. При высылке заказа Посылторгу необходимо указывать точный почтовый адрес, а также фамилию, имя и отчество получателя (полностью).

При отсутствии семян требуемого заказчиком сорта Посылторгу предоставляется право замены семенами сходных сортов, если в заказе это не было оговорено.

Адрес Посылторга: Москва, В-35, Софийская набережная, 36, Посылторг Моссембазы „Сортсемовощ". По требованию прейскурант высылается бесплатно.

В. Россошанская



Обувь лучше всего хранить на специальных колодках. Если их нет, набивайте обувь газетной бумагой.

1917 Сорок девятый год 1966
Великой Октябрьской социалистической революции

ФЕВРАЛЬ

10

ЧЕТВЕРГ

☉ Восх. 8.08
Зах. 17.22
Долгота дня 9.14

○ Полнолуние 5 февраля
Зах. 10.05
Восх. —

—41 +324

100 лет со дня рождения (1866) С. П. Подъячева, советского писателя. Умер в 1934 г.



С. П. ПОДЪЯЧЕВ

* * *

А мы такую книгу прочитали...
Не нам о недочитанных жалеть.
В огне багровом потонули дали
И в памяти остались пламенеть.

Кто говорит о песнях недопетых?
Мы жизнь свою, как песню, пронесли...
Пусть нам теперь завидуют поэты:
Мы все сложили в жизни, что могли.

Как самое великое творенье
Пойдет в века, переживет века
Информбюро скупое сообщенье
О путь-дороге нашего полка...

Сергей Орлов

Полезные советы

Прорезиненный плащ нельзя чистить ни водой с мылом, ни бензином. Чистите его сначала щеткой, смоченной разведенным нашатырным спиртом, а потом водой. От тепла прорезиненные ткани твердеют, покрываются трещинами. Время от времени плащи, ставшие жесткими, смазывайте глицерином.

Если ящики плохо открываются, смажьте их мылом или парафином или присыпьте тальком.

1 9 1 7 Сорок девятый год 1 9 6 6
Великой Октябрьской социалистической революции

ЯНВАРЬ

24

☉ Восх. 8.40
Зах. 16.46
Долгота дня 8.06

● Новолуние 21 января
Восх. 10.18
Зах. 19.35

—24 +341

ПОНЕДЕЛЬНИК

ШАХМАТНАЯ ЗАДАЧА
А. Галицкий



Белые начинают и дают мат в два хода.



ЗАПЕКАНКА ИЗ ПШЕНА С КАПУСТОЙ

(Из чешской кухни)

Капусту режут тонкой соломкой, солят и тушат на масле, после чего подливают немного воды и доводят до полуготовности. Пшено варят в подсоленном молоке и, когда оно разварится, смешивают с тушеной капустой и запекают в духовом шкафу.

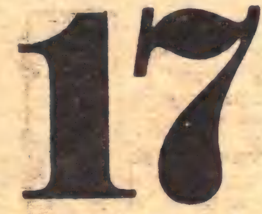
250 *г* пшена, соль, $^1/_2$ *л* молока, 30 *г* масла, 350 *г* белокочанной капусты.

СНЕЖНОЕ ЧУЧЕЛО

Посмотри на это чучело:
Как его на солнце скрючило!
Только кончился мороз,
У него растаял нос,
Солнце ухо припекло —
Ухо струйкой потекло.
Ногу левую унес,
Может, кот, а может, пес.
Правый глаз сегодня днем
Выклевали птицы,
Потому что было в нем
Зернышко пшеницы.
Из училища домой
Шли гурьбой ребята,
Шапку сбросили метлой,
Голову — лопатой!

Джанни Родари
(перевод с итальянского)

ДЕКАБРЬ



☉ Восх. 8.54
Зах. 15.57
Долгота дня 7.03

● Новолуние 12 декабря
Восх. 12.42
Зах. 21.34

—351 +14

СУББОТА



— Поставить можем в любом количестве. А что касается качества, то ручаюсь — это исключительно прочный стул.

Худ. *А. Грозев* (Болгария)

ОБ ЭТОМ НАДО ПОМНИТЬ

Новогодняя елка утопала в белоснежной вате.

Дед Мороз и «зайчики», в роли которых выступали пятилетние малыши, были одеты в маскарадные костюмы из ваты и марли. Костюмы не были обработаны специальным огнезащитным составом.

Одна из воспитательниц детсада зажгла бенгальский огонь. От разлетевшихся в разные стороны искр молниеносно вспыхнул костюм Деда Мороза, загорелись и костюмы «зайчиков».

Беспечность привела к тому, что двое детей с тяжелыми ожогами были отправлены в больницу.

Опасны на елке не только бенгальские огни и хлопушки. Нередко причиной пожара становится обычная свеча или самодельная электрогирлянда.

Суп перловый



Перебранную и хорошо промытую перловую крупу заливают кипятком и распаривают в закрытой кастрюле 40—60 мин. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и поджаривают на жире. В кипящий бульон кладут подготовленную перловую крупу и варят при слабом кипении 40—45 мин.

За 15—20 минут до окончания варки кладут [illegible] затем солят.

ФЕВРАЛЬ

24

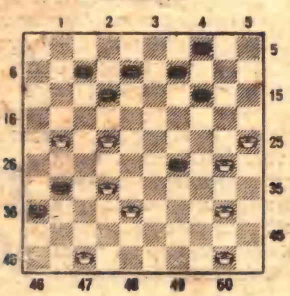
ЧЕТВЕРГ

☉ Восх. . 7.36
Зах. 17.52
Долгота
дня 10.16

● Новолуние
20 февраля
Восх. 9.02
Зах. 22.22

—55 +310

СТОКЛЕТОЧНЫЕ
ШАШКИ



Найдите комбинационный выигрыш
за белых (ход белых)

ПИРОГ РЖАНОЙ СО СВИНИНОЙ



Приготовляют дрожжевое тесто из ржаной муки. Свинину нарезают мелкими кусочками, поджаривают на сале, срезанном со свинины, кладут толокно, тщательно перемешивают, добавляют по вкусу соль, перец.

Тесто раскатывают толщиной 1—1,5 *см*, кладут на лист, а на него — подготовленную свинину. Сверху закрывают тестом, раскатанным толщиной 1 *см*. Края теста защипывают, делают 2—3 прокола, смазывают молоком. Запекают в жарочном шкафу в течение одного часа так, чтобы сверху и снизу получилась румяная корочка.

Муки ржаной — 1 *кг*, воды 0,5 *л*, дрожжей 50 *г*; для фарша: свинины 450 *г*, толокна 250 *г*, перец, соль.

МЕЛОЧИ

Есть люди, которых чужая удача расстраивает больше, чем собственная неудача.

Он так уважал законы, что всегда старался их обойти.

После стирки белья в прачечной на рубашках клиентов появлялись неизвестные им дырки и исчезали известные им пуговицы.

1 9 1 7 Сорок девятый год 1 9 6 6
Великой Октябрьской социалистической революции

АПРЕЛЬ

5

☉ Восх. 5.52
Зах. 19.15
Долгота
дня 13.23

○ Полнолуние 14.14
Зах. 6.16
Восх. 19.16

—95 +270

ВТОРНИК

20 лет со дня основания (1946) Академии наук Эстонской ССР.

70 лет со дня рождения (1896) Юлюса Янониса, литовского пролетарского поэта-революционера. Умер в 1917 г.



Академия наук Эстонской ССР

Из горестной страны, где вьюги и дожди,
Где розам не дают морозы расцвести,
Где солнечный денек лишь изредка
встает,
Где стелется туман над тишиной болот,—
Хотел бы я уйти в край теплый, голубой,
Где пестрые цветы купаются в лучах,
Где нежно берега баюкает прибой,
Где реют паруса на лодках и челнах.
Но знаю я, что там затосковал бы я
По тем местам, где жил, где рос и
родился,
По ниве по родной, по скудной и пустой,
По лицам дорогим, состаренным нуждой.
1914 г.

Юлюс Янонис
(перевод с литовского)



Крупнейшие реки зарубежных стран (в км): Нил с Кагерой — 6671 (Африка); Амазонка с Укаяли — 6480, с Мараньон — 5500 (Америка); Миссисипи с Миссури — 6420 (Америка); Янцзы — 5700 (Азия), Хуанхэ — 5190 (Азия); Ла-Плата с Параной — 4700 (Америка); Конго — 4640 (Африка); Меконг — 4500 (Азия); Нигер — 4160 (Африка); Макензи с Пис-Ривер — 4040 (Америка); Муррей с Дарлинг — 3490 (Австралия); Мадейра с Маморе — 3220 (Америка); Инд — 3180 (Азия).

Полезные советы

Не солите мясо задолго до того, как будете его жарить или варить, так как это вызывает преждевременное выделение мясного сока, ухудшает вкус и снижает питательность мяса.

Когда вы варите бобы, мясо, овощи, не прибавляйте питьевую соду. Сода, как и всякая щелочь, разрушает витамин С.

ОКТЯБРЬ

20

ЧЕТВЕРГ

☉ Восх. 7.09
Зах. 17.19
Долгота
дня 10.10

● Новолуние
14 октября
Восх. 15.12
Зах. 21.00

—293 +72



Разбуженная степь.
Худ. *В. Басов*

НА ЦЕЛИНЕ

Палатки, вагончики. Обветренные лица первых новоселов. Бескрайняя снежная степь с молчаливыми дощечками — указателями названий будущих улиц...

На пустынном месте вырос совхоз с гордым именем «Молодая гвардия».

Когда идешь по светлому уютному общежитию, листаешь в библиотеке тома Льва Толстого, наконец, попадаешь в красавец Дворец культуры, в котором есть все, начиная от комнат отдыха и кончая просторным кинозалом, трудно поверить, что всего несколько лет назад здесь была степь.

Лев Володкин, директор совхоза «Молодая гвардия». Кокчетавская область

Салат «София»

(Из болгарской кухни)



250 г соленых огурцов очищают от кожуры и режут кубиками. Добавляют: 100 г зеленого горошка, 150 г нарезанной кубиками вареной моркови, 20 г мелко рубленного сельдерея, 500 г отварного картофеля, 150 г свежих яблок без кожуры. Кладут 100 г майонеза, заправляют по вкусу солью, перцем, перемешивают. Сверху салат украшают вареным яйцом.

АВГУСТ

27

СУББОТА

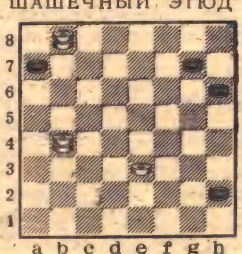
☉ Восх. 5.23
Зах. 19.39
Долгота
дня 14.16

☽ Перв. четв.
23 августа
Зах. 0.19
Восх. 19.08

—239 +126

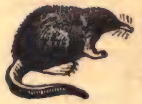
26 августа исполнилось 300 лет со дня смерти (1666) Франса Гальса, выдающегося голландского живописца.

ШАШЕЧНЫЙ ЭТЮД



Белые начинают и выигрывают

В мире животных



Выхухоль, или хохуля, — зверек величиной с большую крысу. И хвост у него тоже голый и длинный, только потолще, чем у крысы, и сплющен с боков, а мордочка напоминает кротовую — с длинным хоботком. Мех хохули очень красив: сверху серебристо-серый, а на брюшке — чисто-белый. Обитает выхухоль в поймах рек, на озерах, питается моллюсками, червями. Зимой не брезгует и снулой рыбой.

Интенсивная рубка леса в прошлом, изменившая ландшафт многих областей страны, а также хищническое истребление выхухоли привели к резкому сокращению ее численности. Выхухоль сохранилась только в бассейнах Волги, Дона, Урала и верховьях Днепра. По решению правительства были созданы выхухолевые заповедники и ограничен промысел этого зверька.

С. Клейненберг, доктор биологических наук

Кулинария

Салат витаминный

Нашинкуйте свежую капусту и репчатый лук. Лук промойте, он потеряет горечь. Яблоко очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Все перемешайте, посолите и заправьте сметаной. Салат готовят перед подачей к столу.

На 4 порции: капусты — 500 г, репчатого ... яблоко — 1 шт., сметаны —

13

Восх. 8.01
Зах. 17.28
Долгота дня 9.27

Новолуние 9 февраля
Восх. 9.27
Зах. 21.53

—44 +321

ФЕВРАЛЬ ПОНЕДЕЛЬНИК



Простудилась.

Худ. *Т. Яблонская.*

Совет врача



Правильно заквашенная белокочанная капуста к весне сохраняет свыше 60% первоначального содержания витамина С.

Рассол капусты — хороший возбудитель аппетита и может быть использован вместо соляной кислоты при пониженной кислотности желудка.

Соли калия, благоприятно влияющего на водный обмен (особенно при нарушении сердечно-сосудистой системы), сера, имеющая большое значение для деятельности печени и нервной системы, содержатся в свежей капусте в значительных количествах.

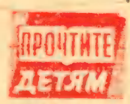
В последние годы в капусте обнаружено вещество, названное фактором «у», способствующее заживлению воспалительных процессов органов пищеварения (язвенная болезнь, колит и гепатит). Конечно, не все больные могут лечиться капустным соком или кашицей из свежей капусты. Их нужно применять в сочетании с другими методами лечения и по совету врача.

Профессор *М. Маршак*

мелочи жизни ...

На даче критика испортился флюгер, и, пока его не починили, мыслитель не мог писать.

— Меня в учреждении любят за прямоту,— улыбаясь, сказал он дома за обедом,— я всем прямо говорю, что они замечательные люди, прекрасные работники.



Колокольчик

Колокольчик голубой
Поклонился нам с тобой;
Колокольчики-цветы
Очень вежливы...
А ты?

Е. Серова

ИЮЛЬ
1960
ВТОРНИК

19

☉ **Восх.** 4.12
Зах. 21.00
Долгота дня 16.48

СОВЕТЫ МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

Хозяйка должна уметь красиво разложить кушанья на блюде и подать их на стол так, чтобы они возбуждали аппетит.

Хлеб следует нарезать тонко. Не кладите на одну тарелку большое количество нарезанного хлеба, лучше разложите его понемногу на две тарелки. Если подается хлеб нескольких сортов, то на одну и ту же тарелку кладут по нескольку ломтиков всех сортов.

Салфетку под хлеб класть не следует.

Масло кладется в масленку или на маленькие тарелки.

Колбасу нарезают слегка наискось, чтобы ломтики получились бо́льших размеров. Копченую колбасу нарезают тонкими ломтиками, а вареные мясо и колбасу — несколько более толстыми, чтобы они не рассыпались. Студень подают выложенным из формы, сняв с него жир.

Рыбные консервы перед подачей на стол надо аккуратно выложить из банки на тарелку или блюдо и украсить зеленью.

Зимой соленые огурцы можно подавать вместе с квашеной капустой. Капусту кладут горкой на середину тарелки и украшают разрезанными вдоль огурцами.

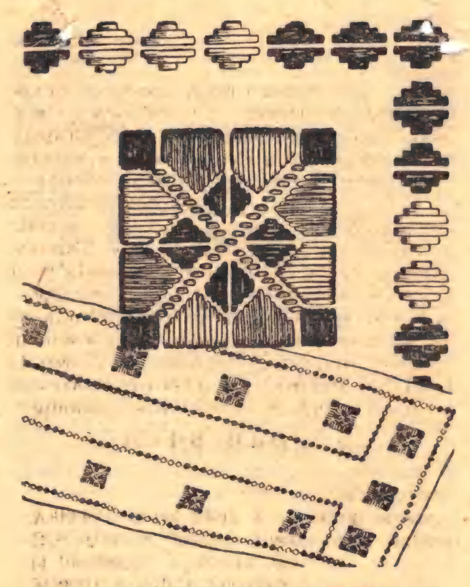


Рисунок для вышивания владимирским швом

АВГУСТ
1960
СУББОТА

13

☉ Восх. 4.57
Зах. 20.12
Долгота дня 15.15

Молодым ХОЗЯЙКАМ

Кабачки с помидорами

(Из румынской кухни)

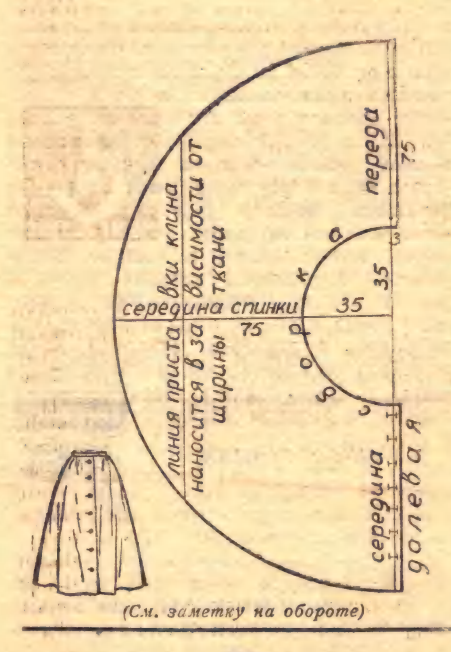
Кабачки средней величины очистите от кожицы, нарежьте кружками и, обваляв в муке, поджарьте. Смажьте сотейник внутри маслом, уложите рядами кабачки, чередуя их с помидорами, нарезанными кружками, и тонкими кусочками брынзы. Посолите, посыпьте тертой брынзой и положите сверху несколько кусочков масла. Поставьте в духовку. Кусочки брынзы можно заменить несколькими дольками чесноку, нарубленными и поджаренными, а тертую брынзу — толчеными сухарями.

3 небольших кабачка, 500 *г* помидоров, 1 ст. ложка муки, 100 *г* брынзы, 2 ст. ложки сливочного масла или топленого сала, соль.

ЧТО МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ ВПРОК

Впрок можно приготовить на два обеда мясной или грибной бульон. Перед обедом их заправляют овощами, крупой, макаронными изделиями. Храните бульон процеженным в керамической, стеклянной или эмалированной посуде. Можно приготовить впрок и вареное мясо. К обеду его разогревают в бульоне и подают с овощным гарниром или нарезают ломтиками и поджаривают в сухарях, или заливают соусом и запекают в духовке. Не рекомендуется готовить впрок кушанья из овощей и жареное мясо.

Е. Никольская



(См. заметку на обороте)

АПРЕЛЬ
1960
ЧЕТВЕРГ

7

☉ **Восх.** 5.46
Зах. 19.20
Долгота дня 13.34

ЮБКА ПЛЯЖНАЯ

Спереди на юбке сквозная застежка, по линии талии сборки. Если ткань узкая, можно приставить клин (см. рис. на лицевой стороне) по долевой нити.

КУЛИНАРИЯ

МЯТНЫЕ ПРЯНИКИ

Сахар всыпьте в кастрюлю, долейте воды и, помешивая, доведите до кипения и остудите. Муку просейте, сделайте в центре ее углубление, влейте в него сироп, добавьте подсолнечного масла, мятной эссенции, аммония. Размешайте все продукты сначала в центре. Затем, добавляя в середину муку, быстро все перемешайте. Скатайте в валик толщиной в 3—4 *см* и нарежьте небольшими кусочками. Сделайте из них шарики, уложите на смазанные маслом листы, слегка надавите ладонью или дном стакана и пеките в духовом шкафу среднего нагрева.

На 1 *кг* сахару: 1,8 *кг* муки, 25 *г* подсолнечного масла, 15 *г* аммония (в порошке), 25 капель мятной эссенции, 0,5 *л* воды.



С Новым годом!
С Новым годом!
Здравствуй, дедушка
Мороз!
Он из леса мимоходом
Елку нам уже принес.
На верхушке, выше
веток,
Загорелась, как
всегда,
Самым ярким, жарким
светом
Пятикрылая звезда.
Свежей хвоей пахнет
дома.
На ветвях смола-роса.
Мы с тобой давно
знакомы
Наша звездочка-краса!
Новый год прошел по
свету,
Заглянул и к нам
сюда.
Так гори же выше
веток,
Пятикрылая звезда!

Е. Трутнева

ДЕКАБРЬ
1960
ВТОРНИК

27

☉ Восх. 9.00
Зах. 16.02
Долгота
дня 7.02



Утка жареная

Подготовленную утку нафаршируйте яблоками, нарезанными дольками. Отверстие в брюшке зашейте ниткой. Положите утку в гусятницу спинкой вниз, добавьте $^1/_2$ стакана воды и поставьте в духовой шкаф жариться. Несколько раз полейте утку вытопившимся жиром и соком. Жарьте $1^1/_2$—2 часа. Из готовой утки удалите нитки, выньте ложкой яблоки, положите их на блюдо, утку разрубите и уложите на яблоки.

На одну утку — 750 *г* яблок, 2 ст. ложки масла.



— Что тут такое?!
— Мы, мамочка, играем в соседей.

Рисунок *В. Гливенко*



Женский портрет

Художник *Г. Захаров*

ЯНВАРЬ
1962
ВТОРНИК

16

☉ **Восх.** 8.51
Зах. 16.30
Долгота дня 7.39



Термос. При пользовании термосом необходимо соблюдать несложные правила.

Если в термос помещены продукты, имеющие температуру примерно в 37°, то в нем создаются благоприятные условия для быстрого размножения микробов. А это может привести к порче продуктов и пищевому отравлению. Поэтому в термосе следует хранить продукты с температурой либо выше 60°, либо ниже 4—5°.

Необходимо тщательно промывать баллон термоса. Перед пользованием баллон обязательно споласкивают кипятком.

Термос работает только тогда, когда горловина баллона закрыта пробкой и завинчена крышкой-стаканчиком.

Наполненный термос хранят в вертикальном положении.

А. Терман,
санитарный врач

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ С ЯБЛОКАМИ

Морковь натрите на крупной терке, добавьте нашинкованные яблоки, лимонный сок, лимонную цедру, сахарный песок и соль. Все тщательно размешайте и подайте на стол.

На 300 *г* моркови — 300 *г* яблок, 2 лимона, щепотку соли, 50 *г* сахара.

Картофель, запеченный слоями

1,5 *кг* отваренного картофеля очистите и нарежьте тонкими кружками. Сотейник смажьте внутри сливочным маслом, посыпьте сухарями и кладите в него 2—3 слоя картофеля, потом слой нарубленных крутых яиц со сметаной и сухарями, снова картофель, яйца и так доверху. Наверху должен быть слой картофеля, который помажьте сливочным маслом и облейте сметаной. Поставьте в горячую духовку на полчаса.

Перкельт из сосисок

Потушите в смальце немного протертого лука, положите щепоть красного перца и нарезанные кружками сосиски, с которых предварительно снимите кожицу. Тушите под крышкой 20 минут, добавив небольшое количество воды и несколько нарезанных кружками помидоров (если свежих помидоров нет, можно их заменить томатом-пюре).



(См. заметку на лицевой стороне след. листка)

Мясная бабка с картофелем

Пропустите через мясорубку мясо, лук, вымоченный и выжатый мякиш от одного ломтика белого хлеба. Разогрейте на сковороде 1 ст. ложку масла или топленого сала, положите мясо и, когда начнет подрумяниваться, посыпьте мукой. Перемешайте и разбавьте мясным бульоном или водой. Прибавьте соль, перец и немного мелко нарубленного укропа или петрушки. Сварите отдельно картофель, очистите от кожуры и пропустите через мясорубку. Смажьте маслом форму, посыпьте сухарями и уложите слоями мясо и картофель. Полейте сверху 1 ст. ложкой растопленного масла и посыпьте сухарями. Поставьте в горячую духовку. Когда подрумянится, подайте с томатным соусом.

На 500 *г* мяса — 1 луковица, 1 ломоть белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла или сала, 1 ст. ложка муки, $^1/_2$ стакана мясного бульона или воды, 300 *г* картофеля, соль, перец, зелень, 1 ст. ложка толченых сухарей.

ИЗ ПОЛЬСКОЙ КУЛИНАРИИ

Треска отварная с маслом и яйцами

Приготовьте отвар из овощей, приправ и воды. Процедите, посолите, вылейте в кастрюлю. Треску очистите, промойте, посолите (можно сбрызнуть уксусом), положите в кастрюлю с горячим отваром (отвар должен прикрыть рыбу). Варите на очень слабом огне около 25 минут. Яйца сварите вкрутую и нарубите. Растопите сливочное масло. Когда рыба будет готова, выложите ее на блюдо, посыпьте нарубленными яйцами, петрушкой, полейте маслом. Подайте с отварным картофелем.

На 800 *г* трески — 40 *г* масла, 2—3 яйца, 1 ложка мелконарезанной зелени петрушки.

Для отвара: 200 *г* овощей (только не капусты), 30 *г* лука, 1—2 лавровых листа, 4—5 горошин душистого перца, соль.

ИЗ БОЛГАРСКОЙ КУЛИНАРИИ

Салат из красной свеклы

Две или три сваренные свеклы очищают от кожуры и кладут в банку. Заливают уксусом, добавив соли и тертого хрена.

Перед подачей поливают растительным маслом.



— Под искусственную овчину, пожалуйста!

Рисунок *Л. и Ю. Черепановых*

ДЕКАБРЬ
1960
СУББОТА

10

☉ Восх. 8.48
Зах. 15.57
Долгота
дня 7.09

Невероятно...

Американский миллионер Стотсбери отпечатал себе план-путеводитель, для того чтобы ему и его семье было удобнее пользоваться полуторастами комнатами, в которых они обитают. И в то же время почти 60 миллионов американских граждан живут в плохих, неблагоустроенных домах и платят за это одну треть своего заработка!



Печенье домашнее

Яйца разотрите с сахаром добела, добавьте размягченное масло или маргарин, соду, ванилин, перемешайте и, добавляя муку, замесите очень крутое тесто (как лапшу). Готовое тесто пропустите через мясорубку. Получившиеся жгутики разложите кучками в виде печенья на лист, слегка смазанный маслом, и поставьте в духовой шкаф для выпечки. Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.

На 3 стакана муки — 2—3 яйца, 250 *г* масла или маргарина, 1—1 $\frac{1}{4}$ стакана сахару, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соды, $\frac{1}{2}$ порошка ванилина.



Мордовская АССР. Город Саранск.
Гражданская улица

— 30 лет со дня образования (1930) Мордовской автономной области. В 1934 г. преобразована в АССР.

ЯНВАРЬ
1960
ВОСКРЕСЕНЬЕ

10

☉ Восх. 8.56
Зах. 16.19
Долгота дня 7.23

ГИГИЕНА ПРИЧЕСКИ

Делая прическу, надо подумать, не принесет ли она вреда волосам. Сильно смазывать волосы помадами, маслами, бриллиантином вредно. Волосы склеиваются, нарушается доступ воздуха к коже головы. Это приводит к выпадению волос. Вредно часто протирать волосы туалетными водами, вежеталями. Они сушат волосы, делают ломкими. Место пробора надо менять. Вредно туго заплетать косы или скручивать волосы в тугие узлы.

Завивка очень горячими щипцами разрушает волосы. Наибольший вред (особенно тонким сухим волосам) приносит завивка „перманент". При холодной укладке не сушите волосы долго под аппаратом.

Врач-косметолог *М. Поликарпова*



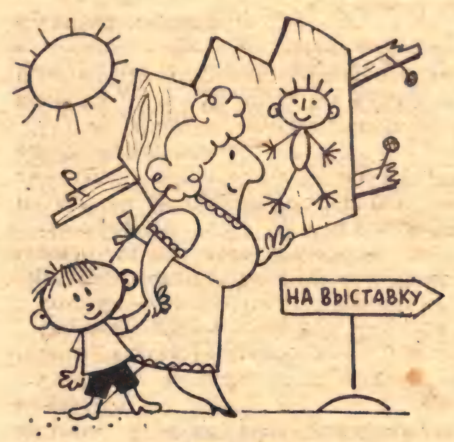
ЗАПЕКАНКА ИЗ РЫБЫ

(Из чешской кухни)

КУЛИНАРИЯ

Очищенную крупную рыбу или филе нарежьте порционными кусками, сбрызните уксусом, посолите и положите в смазанный жиром сотейник. Отбейте в молоко яйцо, всыпьте муку и, размешав, залейте рыбу. Сотейник поставьте в горячий духовой шкаф и запекайте 30 мин.

На 500 *г* рыбы — 30 *г* пшеничной муки, 1 яйцо, $^1/_8$ *л* молока, 60 *г* жира, соль, уксус.



Без слов
Художник *А. Курицын*

СЕНТЯБРЬ ПЯТНИЦА

22

☉
Восх. 6.15
Зах. 18.29
Долгота
дня 12.14

—266

1917

☽
Перв. четв.
15 сентября
Зах. 5.08
Восх. 17.44

+100

1972

КУЛЕБЯКА С ГРИБАМИ

Карельские мастерицы готовят ее так. Кислое тесто раскатывают полоской шириной 18—20 см и толщиной в 1 см и на середину во всю длину укладывают фарш из соленых грибов и лука (на 2 порции 150 г рубленых грибов и 35 г лука). Края теста соединяют над фаршем и защепляют. Кулебяку смазывают яйцом и выпекают в духовке.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МАЙОНЕЗЕ

Капусту отварите до полуготовности, разберите ее на отдельные соцветия, уложите на смазанную жиром сковороду, залейте майонезом и запекайте в духовке.

На крупный кочан капусты — баночка майонеза.

*

Чтобы голубцы, уложенные в кастрюлю для тушения, не пригорели, на дно кастрюли положите крышку меньшего размера ушком вверх. На крышку настелите листья капусты, а на них — слой за слоем — голубцы.



МАЙ

ПН	1	8	15	22	29
ВТ	2	9	16	23	30
СР	3	10	17	24	31
ЧТ	4	11	18	25	
ПТ	5	12	19	26	
СБ	6	13	20	27	
ВС	7	14	21	28	

МАЙ СРЕДА

☉
Восх. 4.42
Зах. 20.12
Долгота дня 15.30

—124

3

○
Полнолуние 28 апреля
Восх. 0.52
Зах. 7.03

+242

1917 1972

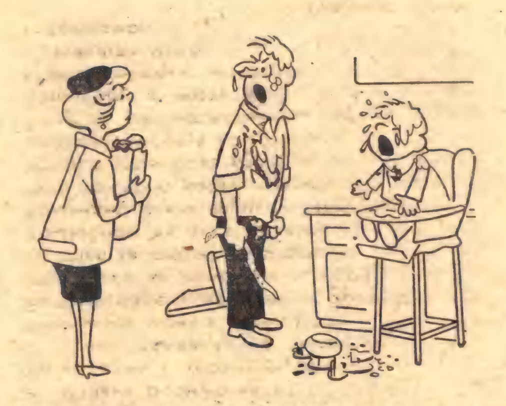


Домашний пирог. Смешайте в миске стакан сахарного песку, столовую ложку сливочного масла, два яйца. Разотрите все добела. Добавьте стакан сметаны (размешайте в ней неполную чайную ложку питьевой соды), затем чайную ложку любого варенья, четверть стакана рубленых орехов, перемешайте, добавьте стакан пшеничной муки, хорошо вымесите, выложите на сковородку, на промасленный лист пергамента, разровняйте и выпекайте в горячей духовке в течение 30—35 минут.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Иногда оболочкой у сосисок бывает полимерная пленка. Сосиски следует варить в полимерной оболочке. Но, сварив, надо сразу облить их холодной водой — пленка легко очистится.

Густая шапка пены, которая образуется при закипании кофе, как крышка, задерживает в нем летучие ароматические вещества. Любители кофе кладут эту пену в чашку, сохраняя тем самым хороший вкус и аромат напитка. Поэтому не давайте кофе кипеть, так как пена разрушается и пузырьки пара уносят с собой часть летучих компонентов кофе.



Из иностранного юмора

— Я тебе говорю, он первый начал...

ИЮНЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

26

☉	
Восх.	3.47
Зах.	21.19
Долгота дня	17.32
—178	

○	
Полнолуние	21.47
Зах.	2.48
Восх.	21.29
+188	

1917 1972

КИСЕЛЬ ИЗ ШИПОВНИКА

Сушеные плоды шиповника переберите, промойте в холодной воде, положите в посуду, залейте горячей водой, закройте крышкой и оставьте на 15 мин. для набухания. После этого сварите плоды шиповника в этой же воде до размягчения. Готовый отвар процедите.

Плоды шиповника протрите через сито, соедините с отваром, всыпьте сахар, добавьте лимонную кислоту, нагрейте до кипения, влейте разведенный крахмал, быстро размешайте и доведите до кипения. Разлейте в посуду и охладите.

*

КОРОТКИЕ СОВЕТЫ

Можно ли для маленького ребенка готовить пищу в алюминиевой посуде?

Можно, но держать пищу в ней не следует, надо тут же переложить ее в стеклянную или эмалированную посуду.

Какую обувь носить ребенку, начинающему ходить: пинетки, туфельки или ботинки?

Для ребенка, начинающего ходить, предпочтительнее ботинки, так как они лучше фиксируют голеностопный сустав, способствуют правильной походке и предупреждению плоскостопия.



— Мне бы получить диплом агронома, а там хоть трава не расти.

Художник *В. Чижиков*

ИЮЛЬ СУББОТА

29

☉		○	
Восх.	4.29	Полнолуние 26 июля	
Зах.	20.42	Зах.	8.31
Долгота дня	16.13	Восх.	21.18
—211		+155	

1917 1972

совет ХОЗЯЙКЕ

Паштет из сыра. Для его приготовления нужно: полкилограмма российского сыра, три крутых яйца, несколько долек чеснока и одна банка майонеза. Из этого количества продуктов получится блюдо, которым вы сможете угостить 6—7 человек.

Натрите сыр на крупной терке или пропустите его через мясорубку. Добавьте к полученной массе три мелконарезанных крутых яйца и чесночные дольки, наструганные или растолченные в ступке. Залейте все майонезом, тщательно размешайте и поставьте на холод.

Паштет надо приготовлять за 3—4 часа до еды.

Это не только закуска, но и очень вкусный гарнир к курам, жареному мясу.

* *
*

Ванна дольше послужит, если вы возьмете за правило не пускать сразу очень холодную или очень горячую воду, а только теплую, чтобы стенки ванны успели слегка согреться. Из-за резких колебаний температуры на эмали появляются мелкие трещины и несмываемый желтый налет.



Резчица по кости

ДЕКАБРЬ СУББОТА

☉
Восх. 8.54
Зах. 15.56
Долгота
дня 7.02

—351

1917

16

☽
Перв. четв.
13 декабря
Зах. 3.31
Восх. 12.51

+15

1972

УРАЛЬСКИЕ ПЕЛЬМЕНИ

Тесто для пельменей готовят, перемешивая муку с яйцами, водой и солью. Для фарша пропускают через мясорубку говядину, свинину, баранину вместе с маслом. Смесь солят, посыпают перцем, толкут в ступке, постепенно вливая сливки. После этого добавляют в фарш мелко нарубленный репчатый лук. Пельмени варят на пару. Подают с приправой. Одна из них — толченый чеснок, перемешанный с растительным маслом, подсоленный и посыпанный перцем.

На 4 порции для теста необходимо: муки — 330 г, яйцо — 1, соли — 6 г, воды — 115 г.

Для фарша: говядины — 180 г, свинины — 180 г, баранины — 120 г, сала внутреннего бараньего — 30 г, сливок — 50 г, масла сливочного — 50 г; для соуса-приправы: чеснока — 20 г, перца — 1 г, соли — 5 г, растительного масла —40 г, уксуса — 50 г.

СОВЕТ КОСМЕТОЛОГА

Обветренные красные руки можно привести в порядок так: две сваренные картофелины разотрите, добавьте 2 капли глицерина, 2 капли огуречного или лимонного сока и держите эту массу на руках 10—12 минут ежедневно.



За такую прическу мама по головке не погладит!

Художник *В. Тильман*

ДЕКАБРЬ **ВТОРНИК**

☉		**3**	☽	
Восх.	8.38		Перв. четв.	
Зах.	16.00		27	ноября
Долгота дня	7.22		Зах.	7.14
			Восх.	14.37
—338				+28

1917 1968

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Мясной бульон с фрикадельками. 300 *г* фарша из нежирной говядины два-три раза проверните через мясорубку, 2—3 минуты взбивайте в тазике. Добавьте по вкусу соль и перец, снова взбейте массу и разделите на фрикадельки — мясные шарики.

Подготовьте бульон: опустите в подсоленную воду разрезанную на 3—4 части луковицу средней величины, побольше петрушки, сельдерея, морковь. Когда зелень сварится, откиньте ее на дуршлаг (она уже не нужна). Поставьте овощной отвар на огонь. Когда сильно закипит, опустите фрикадельки и мелко нашинкованные «шпалами» 1—2 картофелины. Дайте бульону снова закипеть, снимите пену и уменьшите огонь. Через 5—7 минут бульон готов.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Приготовленные овощные блюда быстрее подавайте к столу. Помните, что уже после 3 часов хранения в них остается только 20% витамина С. Разогревание овощных блюд разрушает витамин С.

Несколько зерен риса, положенные в посуду, защитят соль от влаги и предохранят от образования комков.



— Тетя Ковач, что случилось? Я не видел вас уже две недели.
— Я болела, доктор.

Венгерский художник *Йожеф Сюр-Сабо*

СЕНТЯБРЬ СРЕДА

4

☉
Восх. 5.39
Зах. 19.17
Долгота дня 13.38

—248

1917

☽
Перв. четв. 31 августа
Зах. 1.20
Восх. 19.03

+118

1968



Гречневая запеканка со свежими грибами. Возьмите 1 стакан гречневой крупы, 0,5 *кг* свежих грибов, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла.

Сварите рассыпчатую гречневую кашу, положите в нее поджаренные свежие грибы, растопленное сливочное масло и сметану. Все это хорошо перемешайте, положите на сковородку и запекайте 20—30 мин.

Грибы в сметане. На 500 *г* свежих грибов — 2 ст. ложки масла, 0,5 стакана сметаны, половину ст. ложки муки.

Грибы очистите, промойте и ошпарьте кипятком. Нарежьте их ломтиками.

На сковороде поджарьте лук и, немного посолив, положите грибы. Когда грибы будут почти готовы, добавьте муки, все перемешайте и жарьте еще 2—3 мин.; затем долейте сметаны и дайте ей закипеть.

Полезный совет

Чтобы не пришивать каждый раз белый воротничок к школьной форме, прикрепите к его изнаночной стороне и к вороту куртки три маленькие кнопки (две по краям и одну в середине).



Мальчик с птичкой
Фламандский художник *Петер Пауль Рубенс*
(1577—1640)

АВГУСТ ВТОРНИК

27

☉
Восх 5.24
Зах. 19.38
Долгота
дня 14.14

—240

1917

●
Новолуние
24 августа
Восх. 9.45
Зах. 20.27

+126

1968



Помидоры, тушенные с луком. Поджарьте на масле мелко нарезанный лук. В конце жаренья добавьте нарезанные помидоры, положите в помидоры растертый зубчик чеснока, соль, перец и потушите 30 минут. Это блюдо может служить приправой к мясным и рыбным блюдам.

На 500 *г* помидоров масла топленого 15 *г*, лука 50 *г*, чеснока 3 *г*, перец по вкусу.

ПУСТЫРНИК



Пустырник — ценное лекарственное растение. Собирают стебли пустырника вместе с листьями и цветами во время цветения. Свежее растение сразу же мелко нарежьте, рассыпьте в тени на полотно и просушите. Затем ссыпьте в пакеты и храните в сухом месте.

Препараты пустырника — успокаивающее средство.

Пустырник постепенно понижает артериальное давление, полезен при кардиосклерозе. Пустырник заварите как чай, из расчета 15 *г* травы на стакан кипятка. Принимайте настой по 1 столовой ложке 3—5 раз в день. При бессоннице очень полезно принять пустырник перед сном. Предварительно посоветуйтесь с врачом.

А. Николаев



МАЙ ПЯТНИЦА

3

☉
Восх. 4.43
Зах. 20.11
Долгота дня 15.28

—124

●
Новолуние 27 апреля
Зах. 2.02
Восх. 7.23

+242

1917 1968



Икра из свеклы. Свеклу помойте, сварите, очистите от кожуры и пропустите через мясорубку. В полученное пюре положите сахар, масло, лимонную цедру и выжатый сок лимона (или разведенную лимонную кислоту). Все это перемешайте и поставьте в кастрюле на огонь на 5—10 мин., часто помешивая, чтобы масса не пригорела.

На 500 *г* сырой свеклы: сахара — 2—3 ст. ложки, сливочного масла — 2 ст. ложки и 0,5 лимона.

Мусс клюквенный с манной кашей. Клюкву помойте, хорошо разомните деревянным пестиком, добавьте 0,3 стакана кипяченой воды и отожмите через марлю. Полученный сок поставьте в холодное место. Выжимки от ягод залейте 3 стаканами воды и кипятите 5 мин., после чего процедите и на полученном отваре заварите манную крупу. После 20-минутного медленного кипения всыпьте сахарный песок, дайте массе вскипеть и снимите с огня. В сваренную массу влейте отжатый ранее сок и взбейте венчиком до густой пены. При увеличении массы в 2 раза разлейте ее в вазочки и вынесите в холодное место.

На 1 стакан клюквы: 1 стакан сахара и 3 ст. ложки манной крупы.

Немного ЮМОРА

«Мама,— говорил пятилетний Томми, когда его клали в больницу на операцию,— я буду смелым, я не буду плакать, только скажи в больнице, [illegible] они не дарили мне маленькую девочку, как [illegible] когда ты лежала в больнице.



АПРЕЛЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

☉
Восх. 6.02
Зах. 19.07
Долгота
дня 13.05

—92

1917

1

●
Новолуние
29 марта
Восх. 6.43
Зах. 23.41

+274

1968



Салат из телятины. Нарежьте вареное мясо, огурцы и яйца тонкими полосками. Репчатый лук и яблоко нарежьте мелкими кубиками. Перемешайте все продукты с зеленью, заправьте по вкусу солью, сахаром, молотым перцем и лимонным соком. Выложите на блюдо, украсьте зеленым салатом, маринованными грибами и помидорами. Отдельно подайте майонез или соус горчичный со сметаной.

На 250 *г* жареной телятины: 3 сваренных вкрутую яйца, $1/2$ стакана консервированного зеленого горошка, 100 *г* соленых огурцов, 1 головка репчатого лука, 1 ст. ложка горчицы, 1 ст. ложка нарезанной зелени петрушки, 1 яблоко, 3 ст. ложки растительного масла, сок из лимона, соль, сахар и молотый перец по вкусу.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

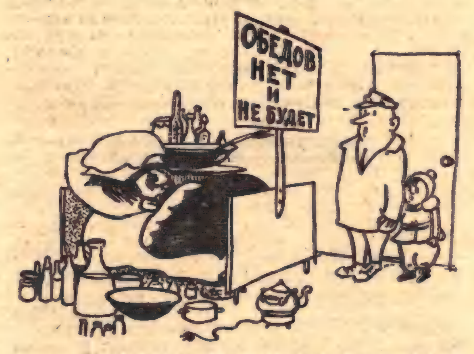
Печенка станет вкуснее, если держать ее 2—3 часа в молоке.

* * *

Чтобы нарезать свежий хлеб тонкими ломтиками, нагрейте нож, опустив его на минуту в кипяток. Так же можно резать рассыпчатый торт.

* * *

Сушеные грибы хорошо подержать несколько часов в молоке, немного посолив его. Тогда грибы станут как свежие.



— Опять мама где-то узнала новый рецепт выведения веснушек

Художник *В. Воеводин*

МАРТ СУББОТА

30

☉
Восх. 6.07
Зах. 19.03
Долгота дня 12.56

—90

1917

●
Новолуние 29 марта
Восх. 6.29
Зах. 21.01

+276

1968

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Треска отварная. Подготовленную треску нарежьте кусками и посолите. Поставьте на огонь кастрюлю с водой и молоком, солью, кореньями и специями. Поварив, положите в нее треску, кастрюлю прикройте крышкой. Треску нельзя сильно кипятить, варите ее на маленьком огне примерно 15 мин. Готовую треску осторожно выньте шумовкой и уложите на разогретое блюдо, посыпьте рубленой зеленью петрушки, на гарнир можно подать картофель и ломтики лимона. К треске подайте растопленное масло. На 1 *кг* трески, соль, уксус, $^1/_2$ *л* воды, $^1/_4$ *л* молока, 50 *г* кореньев, 30 *г* лука, 3 горошины черного и 1 горошину душистого перца, лавровый лист, 100 *г* масла, зелень петрушки, лимон.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Салат с майонезом и винегрет приобретут особенно приятный вкус, если перед подачей на стол вы ненадолго положите туда лимонную корку.

Не оставляйте испеченный пирог из дрожжевого теста на железном листе — пирог станет влажным и приобретет запах железа.



Две в руках,
Две на ногах —
Не провалишься в снегах,
А проедешь без труда,
Только лягут два следа.

А. Рождественская

ФЕВРАЛЬ
1960
СРЕДА

10

☉ Восх. 8.09
Зах. 17.21
Долгота
дня 9.12



Макаронник с творогом

Отваренные в подсоленной воде макароны выложите на дуршлаг и облейте холодной водой. Разотрите в миске творог (или творог, смешанный с брынзой) с двумя яйцами, стаканом молока (или сметаны), столовой ложкой масла и солью. Перемешайте с макаронами. Смажьте форму маслом, посыпьте сухарями, уложите в нее макароны и поставьте на $^3/_4$ часа в духовой шкаф. Готовый макаронник опрокиньте на блюдо.

На 300 г макарон — 4 ст. ложки творога, 2 яйца, 1 стакан молока или сметаны, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка толченых сухарей.

ЗАГАДКА-ШУТКА

Перед вами две одинаковые буквы русского алфавита — ДД. В будние дни они отличаются скромностью, но зато в праздничные дни полны торжественности. В чем секрет этих букв?

Ответ к листку 7 февраля

1. Сусанин. 2. Направник. 3. „Кармен". 4. Наталка. 5. „Алмаст". 6. „Трубадур". 7. Рылеев. 8. Варлаам. 9. Монюшко. 10. Онегин. 11. „Норма".



После снегопада

ЯНВАРЬ
1960
СРЕДА

20

☉ Восх. 8.45
Зах. 16.36
Долгота
дня 7.51

СОВЕТЫ МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

Быстро приготовить можно почти все блюда из рыбы. Рыбные супы, например, варятся 20—40 мин. Молочные супы с овощами или макаронными изделиями также бывают готовы через 20—30 мин. Не требуют продолжительной варки холодные супы из щавеля и шпината, а окрошку можно приготовить совсем без варки.

5—10 мин. нужно, чтобы приготовить яичницу или омлет с колбасой, ветчиной, сосисками или помидорами. Скоро готовятся кушанья из творога, некоторые каши и все блюда из свежих ранних овощей. Быстро можно приготовить даже вкусный, наваристый мясной бульон. Для этого берут нежирный мясной фарш, кладут его в кастрюлю, заливают холодной водой и ставят на огонь. Когда бульон закипит, с него снимают пену, добавляют коренья, лук и соль. Через 30—40 мин. бульон процеживают и подают к столу. Мясо используют для начинки блинчиков, пирогов, картофельных зраз и т. п.

Е. Никольская

В ЗООПАРКЕ

— Папа, а что, слонячий отец таскает слонят за уши?

— Нет.

— Вот жаль! Такие уши пропадают даром!



Красноярский край. Река Нижняя Тунгуска

ОКТЯБРЬ
1960
СРЕДА

12

☉ Восх. 6.54
Зах. 17.38
Долгота
дня 10.44

Молодым ХОЗЯЙКАМ.

Как выбирать мясо

Вырезка: толстый край — для жаркого, ростбифа, антрекотов; средняя часть вырезки — для бифштексов, биточков; тонкий край вырезки — для быстрого приготовления тушеных блюд. Зарез — для жаркого, приготовления тушеного и отварного мяса и для биточков (из мяса молодняка). Огузок — для жаркого, тушеного мяса, для биточков и антрекотов.

Пашинка, лопатка, грудинка — для жаркого, тушеного мяса; лопатка также для супов.

Подбедерок, шея — для супов (дают хороший навар).

Грудинка (тонкий край) — для супа, рулька — для гуляша, голова — для супа.

НЕМНОГО ЮМОРА

Модница остановилась перед отделом художественной литературы и, рассеянно оглядев полки, обратилась к продавцу:

— Дайте мне что-нибудь Гоголя.

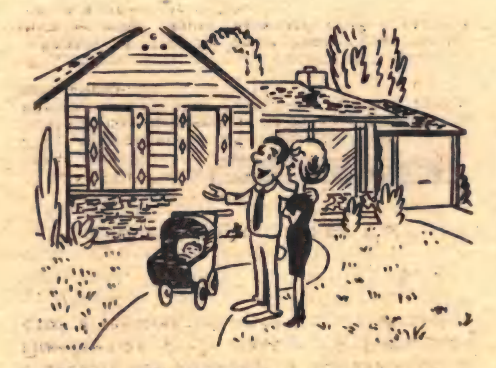
Ей подали томик в зеленом переплете.

— Не годится,— сказала модница.— Дайте бежевую книжку, под цвет моих обоев.

— Других нет.

Модница удивилась:

— Разве Гоголь ничего не написал в бежевом переплете?



Иностранный юмор

— Наступит день, когда все это достанется по наследству нашему сыну, и тогда он выплатит последние взносы за дом.

ИЮЛЬ СРЕДА

31

☉
Восх. 4.32
Зах. 20.39
Долгота дня 16.07

—213

1917

●
Новолуние 25 июля
Восх. 11.59
Зах. 22.18

+153

1968

СОВЕТУЕМ ПРИГОТОВИТЬ

Салат из цветной капусты. Разделите цветную капусту на дольки, хорошо промойте ее и отварите. Пока капуста варится, приготовьте соус — уксус с растительным маслом, солью и сахаром. В этот соус опустите теплую цветную капусту и осторожно перемешайте ее. Посыпьте салат мелко нарезанной зеленью петрушки.

500 *г* цветной капусты, 3 ст. ложки уксуса, 2 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, немного соли и сахара.

* * *

Лимонный напиток. Лимоны вымойте, натрите на терке цедру (1/2 ложечки). Выжатый сок, сахар и натертую корку размешайте с водой. Сахар должен раствориться. Подавая, положите в каждый стакан кусочек пищевого льда.

3 стакана кипяченой воды, 3 лимона, 100—150 *г* сахара, лед.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ *

...руки, потемневшие от работы в огороде или в саду, хорошо отмываются мыльной пеной, в которую добавлена чайная ложка сахарного песку.

...потрепанные или смявшиеся тюль и кружева становятся жесткими и свежими на вид, если их положить между двумя листами вощеной бумаги и прогладить утюгом.



Рост продажи растительных жиров населению в СССР (в процентах)

АПРЕЛЬ
1960
ВТОРНИК

26

☉ Восх. 4.59
Зах. 19.57
Долгота дня 14.58

Молодым хозяйкам

Гарниры

К жареной птице, если позволяет сезон, хорошо подать зеленый салат со свежими огурцами и помидорами, заправленный уксусом. К курице можно подать отварной рис, к гусю—тушеную капусту, гречневую кашу или печеные антоновские яблоки; к утке — тоже яблоки. К жареной говядине лучше всего подходят картофель и отварной зеленый горошек. К жирной свинине, колбасе, сарделькам, сосискам и ветчине — картофельное пюре и тушеная капуста. К баранине — фасоль в томате с луком и чесноком; к телятине и кролику — макароны; к отварной говядине, языку, солонине — картофельное пюре или отварные овощи и соус из хрена со сметаной. Для подливки к жаркому используйте мясной сок, выделившийся при жарении, и растопленное сливочное масло.

К жареной рыбе подают отварной или жареный картофель, а рыбу поливают маслом, иногда с лимонным соком. Хорошо подать томатный или сметанный соус.

*

НЕМНОГО ЮМОРА

Учитель: Ты один решал эту задачу?
Ученик: Нет... при помощи двух неизвестных.



Восход и заход Луны в феврале

	Восход	Заход	Восход		Восход	Заход	Восход
1	9.59	22.41		15		8.47	21.04
2	10.20	23.53		16		9.09	22.20
3		—	10.43	17		9.33	23.35
4		1.00	11.07	18	—	9.59	
5		2.06	11.34	19	0.52	10.29	
6		3.09	12.05	20	2.07	11.07	
7		4.06	12.43	21	3.19	11.51	
8		5.00	13.26	22	4.23	12.48	
9		5.48	14.17	23	5.18	13.54	
10		6.28	15.15	24	6.08	15.07	
11		7.04	16.18	25	6.39	16.25	
12		7.33	17.27	26	7.10	17.43	
13		8.00	18.36	27	7.37	19.01	
14		8.25	19.49	28	8.01	20.17	
				29	8.23	21.30	

Фазы луны в феврале

4	Первая четверть	17.26
12	Полнолуние	20.24
20	Последняя четверть	2.48
26	Новолуние	21.23

ФЕВРАЛЬ
1960
ПЯТНИЦА



☉ Восх. 8.19
Зах. 17.10
Долгота дня 8.51

Молодым ХОЗЯЙКАМ

КАК ПРИГОТОВИТЬ БОРЩ

Поставьте варить мясо-костный бульон. Очищенную и промытую свеклу сварите отдельно в воде с небольшим количеством уксуса. Вареную свеклу нашинкуйте соломкой. Свежую капусту положите в кипящий бульон, доведите до кипения и добавьте через 20—30 минут слегка обжаренные с томатом-пюре коренья, свеклу и уксус. Варите до готовности всех овощей. Затем заправьте по вкусу солью и сахаром. Положите в тарелку ломтики отварного мяса, можно добавить ветчину, сосиски или колбасу, залейте борщом, положите сметану.

На 500 *г* мяса — 300 *г* свеклы, 200 *г* капусты, 1 луковицу, коренья, 2 ст. ложки томата-пюре или 100 *г* помидоров, по 1 ст. ложке уксуса и сахара.

ИЗ АНГЛИЙСКОГО ЮМОРА

Батрака Джона считали очень глупым. Как-то раз послали его на мельницу, мельник сказал ему:

— Джон, люди считают тебя дураком. И вот я хочу, чтобы ты сказал мне, что ты знаешь и чего не знаешь.

— Я знаю,— ответил Джон,— что у мельника всегда очень жирные свиньи...

— Правильно, Джон. Ну а теперь скажи, чего ты не знаешь.

— Но я не знаю, чьим хлебом он их кормит.



„Легкая" музыка

Рисунок *И. Массина*

НОЯБРЬ 1960 СУББОТА

5

☉ Восх.	7.44
Зах.	16.43
Долгота дня	8.59

Молодым ХОЗЯЙКАМ

Пирожное к празднику

Замесите не слишком крутое тесто: на 500 *г* муки — 7 желтков, 30 *г* сахарной пудры, соль и 30 *г* дрожжей, растворенных в 250 *г* молока. Дайте тесту подняться. Хорошо вымесите его, раскатайте и смажьте начинкой, приготовленной из 100 *г* сливочного масла, выбитого добела, 200 *г* сахарной пудры и 200 *г* толченого миндаля или орехов. Заверните рулетом и нарежьте ломтиками толщиной в 2 пальца. Положите их на противень, посыпанный мукой, и поставьте в теплое место. Затем запекайте в горячей духовке. Когда тесто готово наполовину, сбрызните его подслащенным сырым молоком и снова поставьте в духовку до полной готовности.



РАССКАЗЫВАЮТ...

Итальянский композитор Россини обедал как-то у одной дамы, столь экономной, что он встал из-за стола совершенно голодным. Хозяйка любезно сказала ему:

— Прошу вас еще как-нибудь прийти ко мне отобедать.

— С удовольствием, — ответил Россини, — хоть сейчас!



Рисунок для вышивания ришелье

МАЙ
1960
ПЯТНИЦА

20

☉ Восх. 4.10
Зах. 20.44
Долгота дня 16.34

Гуляш по-венгерски



Мясо обмойте, удалите кость и нарежьте с расчетом по 6—8 кусков на порцию. Посолите, посыпьте мукой. На сильно разогретом жире обжарьте мясо со всех сторон. Переложите в кастрюлю, добавьте лук, поджаренный на оставшемся жире, налейте немного воды, тушите под крышкой до мягкости. Томат-пюре прожарьте с красным перцем на 20 граммах жира, разведите водой, влейте к мясу и тушите все вместе несколько минут. Подавайте с клецками, макаронами или картофелем. Отдельно подайте салат из сырых овощей.

800 *г* мяса (лопатка, рулька, кострец), 60 *г* жира, 30 *г* муки, 100 *г* лука, $^1/_3$—$^1/_2$ ложечки красного перца, 50 *г* томата-пюре, соль.

НЕМНОГО ЮМОРА



— А что у вас есть на второе?

— Как вам не стыдно, гражданин, второй месяц у нас обедаете и все запомнить не можете.

1917 Сорок седьмой год 1964
Великой Октябрьской социалистической революции

ЯНВАРЬ

24

☉ Восх. 8.40
Зах 16.44
Долгота дня 8.04

☽ Перв. четв. 22 января
Зах. 3.38
Восх. 12.33

−24 +342

ПЯТНИЦА



Кулинария

Треска или камбала, тушенные с капустой. Треску или камбалу разрезать на куски, посолить, обвалять в муке и поджарить; капусту тушить, добавив лук, растительное масло, сахар и немного воды. В кастрюлю положить слоями тушеную капусту, поджаренную треску или камбалу. Все залить томатным соусом, поставить в духовку и тушить. Подать с вареным картофелем.

На 1 *кг* трески или камбалы — $^1/_2$ стакана муки, $^1/_2$ стакана растительного масла или $^1/_2$—1 ст. ложка сала, луковица, 1 *кг* квашеной капусты или небольшой кочан свежей капусты, соль, сахар.

Как *правильно?*

В русском языке слова „надеть“ и „одеть“ имеют разный смысл: надевают на себя (пальто, костюм, платье, шапку), а одевают кого-то (ребенка, больного). Поэтому говоря: „Я одел пальто“, „Одень шапку!“, мы допускаем ошибку.

Б. Тимофеев

Решение шахматной задачи, помещенной на листке 13 января

1. Сс3—d4. На 1...Кр:с2 2. Се4Х; 1...Кр:е2 2. Се4Х 1...С:с2 2. Кf4Х; 1...С:е2 2. Кb4Х.

1917 Шестьдесят первый год 1978
Великой Октябрьской социалистической революции

15

☉ Восх. 8.51
Зах. 16.29
Долгота дня 7.38

● Новолуние 9 января
Восх. 11.19
Зах. —

—15 +350

ЯНВАРЬ ВОСКРЕСЕНЬЕ



«На севере диком...»
Художник *И. Шишкин*

КАКОВ ВАШ ВЕС?

Почему тучные люди грузно ходят, тяжело дышат? Лишний вес мешает нормальной работе их сердец и легких. Легким, блокированным с одной стороны уплощенной диафрагмой, с другой — ожиревшим средостением, труднее расправляться, набирать и выталкивать необходимые объемы воздуха, не хватает кислорода. Страдает сердце. В результате снижается способность организма побеждать отрицательные эмоции, повышенные физические нагрузки, охлаждения, интоксикации, инфекции.

Чаще всего лишний вес — следствие невоздержанности в еде. Сначала появляются лишние граммы, а из них складываются уже килограммы. Необходимо снизить калорийность блюд, убрать из меню излишки жиров, сладостей, ограничить себя в употреблении мучного, жидкостей и обязательно побольше двигаться.

Т. Богдан,
доктор медицинских наук

ЭТО ИНТЕРЕСНО

За один оборот вокруг Земли метеоспутник осматривает более 8% ее поверхности, а в течение суток — всю планету. Информация, собираемая одним метеорологическим спутником за время одного витка, по объему в 100 раз превышает данные, которые поступают от всех метеостанций мира.

1 9 1 7 Шестьдесят второй год **1 9 7 9**

Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 7.08
Зах. 18.16
Долгота
дня 11.08

☽ Перв. четв.
5 марта
Зах. 3.33
Восх. 11.59

—66 +299

МАРТ СРЕДА



— Сдаюсь! Помогите!

Художник *Ю. Черепанов*

Серебряные свадьбы

Слова *Ек. Шевелевой*
Музыка *П. Аедоницкого*

Возможно, мы обряды знаем слабо,
Возможно, мы их стали забывать.
Но русская серебряная свадьба —
Красивей не придумать, не сыграть.

Припев:

Серебряные свадьбы,
Негаснущий костер.
Серебряные свадьбы,
Душевный разговор.

Не правда ли, что может быть красивей,
Чем этот край березовых лесов,
Чем этот неотрывный от России
Обычай наших дедов и отцов.

Припев.

Остались в сердце вешние капели,
Остались в сердце трели соловья,
И двадцать пять серебряных апрелей
Вас окружают, словно сыновья.

Припев.

*

Любовь имеет свои законы развития, свои возрасты, как жизнь человеческая. У нее есть своя роскошная весна, свое жаркое лето, наконец осень, которая для одних бывает теплою, светлою и плодородною, для других — холодною, гнилою и бесплодною.

В. Г. БЕЛИНСКИЙ

1 9 1 7 Шестьдесят первый год 1 9 7 7
Великой Октябрьской социалистической революции

10

☉ Восх. 8.48
Зах. 15.58
Долгота
дня 7.10

● Новолуние
20.33
Восх. 7.46
Зах. 16.16

—344 +21

ДЕКАБРЬ СУББОТА



Зима

Художник *И. Шишкин*

+ СОВЕТ ВРАЧА +

Глаукома «подстерегает» преимущественно людей пожилых и обычно поражает сначала один, а затем и другой глаз. Известны две формы ее — застойная и простая. Первая может начаться сразу острым приступом: сильная головная боль, краснеет и твердеет глаз, появляется тошнота, ухудшается зрение.

Гораздо коварнее застойной простая форма глаукомы. Она не дает каких-либо неприятных ощущений, приступов. Но болезнь неуклонно развивается, и зрение все ухудшается.

Важна ранняя диагностика глаукомы, ибо зрение, утраченное из-за этой болезни, не восстанавливается никаким лечением. Сохранять его удается только тогда, когда лечение начато своевременно и проводится систематически.

Тот, кому за сорок, должен хотя бы раз в год посещать глазной кабинет. Тем семьям, где в роду были или есть больные глаукомой, следует проходить профилактические осмотры два раза в год.

Кроме закапывания лекарств больному глаукомой надо соблюдать назначенный врачом режим поведения, питания, работы.

Профессор *Г. Старков*

1917 Пятьдесят четвертый год 1971
Великой Октябрьской социалистической революции

13

Восх. 6.52
Зах. 18.28
Долгота дня 11.36

Полнолуние 12 марта
Зах. 6.49
Восх. 20.22

— 72 + 293

МАРТ СУББОТА

80 лет со дня рождения (1891) Н. И. Конрада, советского ученого-востоковеда



Мифологическая сцена.
Художник А. Тагор



Индийские пословицы и поговорки

Не порывай грубо нить дружбы, ибо если придется опять ее связать, то останется узел.

Жажду росой не утолишь.

Даже живя на берегу реки, с крокодилом не подружишься.

Голод — лучший соус, усталость — лучшая подушка.

Одни слепы глазами, другие — сердцем.

Кто не умеет танцевать, говорит: «Какой неровный пол!».

Если бы петух не кукарекал, неужели не наступил бы рассвет?

Собака — лев на своей улице.

(Перевод *П. Охрименко*)

¿ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

Есть микробы, которые способны питаться полиэтиленом, нейлоном, белой глиной, дизельным топливом, соединениями серы, известью, алюминием, борной кислотой, красным перцем, ядом некоторых растений. Есть и такие, которые питаются карболкой — той самой, что служит для уничтожения других микробов.

1 9 1 7 Шестьдесят первый год 1 9 7 8
Великой Октябрьской социалистической революции

28

☉ Восх. 4.27
Зах. 20.45
Долгота дня 16.18

☾ Посл. четв. 27 июля
Зах. 15.02
Восх. —

—209 +156

И Ю Л Ь ПЯТНИЦА



— Что же ты со мной делаешь? Здоровье унесла, совесть отняла, так хоть штаны отдай!

Художник *В. Зелинский*

РЕМОНТ СВОИМИ СИЛАМИ

ИЗВЕСТКОВЫЙ РАСТВОР ДЛЯ ШТУКАТУРКИ. Известковое тесто процеживают, а песок просеивают через частое сито. Тесто кладут в ящик, таз или корыто, добавляют небольшими порциями песок, тщательно перемешивают до образования однородной массы. Для получения раствора нужной густоты добавляют воду. Насыпают песок, чтобы раствор имел так называемую нормальную жирность. Определяется это так. Раствор перемешивают палкой. Если он сильно обволакивает палку, значит, он жирный и надо добавить песка. Когда же раствор слегка обволакивает палку, это значит, что он нормальной жирности.

На тощую известь иногда приходится добавлять только $^1/_2$ части песка, на жирную — 2—3 части.

Известковые растворы можно хранить несколько суток.

А. Шепелев

ПЛАНЕТЫ В АВГУСТЕ

В самом начале месяца в лучах вечерней зари можно заметить расположенные недалеко друг от друга САТУРН и МЕРКУРИЙ. В более южных районах СССР ранним вечером на западе в созвездии Девы ярко блестит ВЕНЕРА и недалеко от нее — красноватый МАРС. 14 августа обе планеты близко подходят друг к другу. Под утро на востоке близ границы созвездий Близнецов и Рака появляется яркий ЮПИТЕР. Луна 2 августа проходит близ ЮПИТЕРА, 5-го — между МЕРКУРИЕМ и САТУРНОМ, а вечером 7-го — немного ниже ВЕНЕРЫ и МАРСА. Под утро 30 августа Луна опять проходит недалеко от ЮПИТЕРА.



☉ Восх. 6.04
Зах. 19.05
Долгота дня 13.01

☾ Посл. четв. 18.12
Восх. 1.59
Зах. 10.25

—90 +275

МАРТ ПЯТНИЦА



Без слов

Художник *А. Алешичев*

ИЗ ИНДИЙСКОЙ ПОЭЗИИ

Звезды что-то шепчут ночью
на ухо друг другу.
Их слова цветут потом
по лесу и лугу.

Сияет правда ярче всех красот,
Когда свой голос в песне узнает.

Рабиндранат Тагор
(Перевод с бенгальского)

РЕМОНТ СВОИМИ СИЛАМИ

Подготовка стен под оклейку обоями. Все шероховатости зачищают с помощью наждачной бумаги, пемзой или куском кирпича. Трещины и дефекты шпаклюют тем раствором, которым штукатурят. Нанесенный раствор должен быть хорошо разравнен, затерт и просушен.

Затем стены промазывают приготовленным клейстером, тщательно его втирая в поры поверхности. Как только проклейка высохнет, оклеивают стены газетами. Разглаживать газеты надо кистью или щеткой. Углы следует оклеивать так, чтобы листы стыковались.

Когда бумага высохнет, проведите кистью, смоченной в клейстере, там, где будет наклеиваться бордюр, около оконных и дверных проемов, в углах и у плинтусов. Тогда обои в этих местах приклеятся прочно.

А. Шепелев

1917 Шестьдесят второй год 1979
Великой Октябрьской социалистической революции

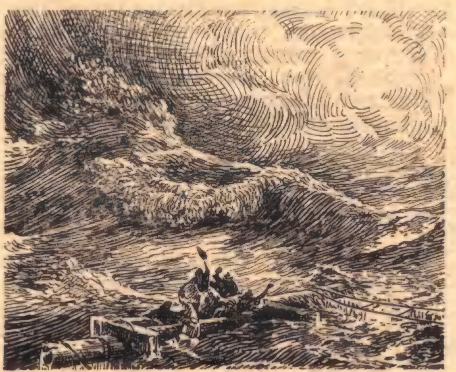
29

☉ Восх. 6.27
Зах. 18.12
Долгота дня 11.45

☽ Перв. четв. 7.21
Восх. 14.40
Зах. 23.00

—272 +93

СЕНТЯБРЬ СУББОТА



Девятый вал
Художник *И. Айвазовский*

ИЗ «КРАСНОЙ КНИГИ»

ОРАНГУТАН. Орангутаны живут только в тропических лесах островов Калимантана и Суматры. Полагают, что в 1961 г. там оставалось лишь около 5 тыс. этих обезьян. Теперь, пожалуй, вдвое меньше.

Живут орангутаны в вершинах деревьев, почти не спускаются на землю. Передвигаются по ветвям силой мощных рук. Едят плоды, листья, яйца птиц.

Растут молодые орангутаны медленно. До четырех лет они еще живут с матерью, потом — самостоятельно, обычно небольшой группой с одногодками. Некоторые исследователи полагают, что жизненный опыт значит в их жизни больше, чем врожденные инстинкты.

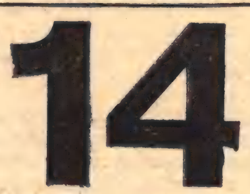
Вполне взрослыми орангутаны становятся только к десяти годам. Живут на воле лет до тридцати. В среднем потомство каждой самки, доживающее до зрелого возраста,— всего лишь два-три орангутана.

И. Акимушкин,
кандидат биологических наук

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Масло, на котором вы уже жарили, можно использовать еще раз. Процедите его и добавьте несколько капель лимонного сока. Запах и вкус горелого исчезнут.

1 9 1 7 Шестьдесят третий год 1 9 8 0
Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 8.53
Зах. 16.35
Долгота
дня 7.42

☾ Посл. четв.
10 января
Восх. 4.53
Зах. 13.43

—14 +352

ЯНВАРЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

Шахматная задача



Мат в два хода

Совет врача

Наиболее подвержены ревматизму дети 7—14 лет. По-видимому, это связано с тем, что среди детей наиболее распространены стрептококковые инфекции и механизмы иммунитета у них не совершенны. Заболеваемость ревматизмом повышается в осенне-зимний и зимне-весенний периоды, когда из-за неустойчивой погоды организм чаще охлаждается и число стрептококковых инфекций возрастает.

Ревматизм нередко развивается после эпидемий ангин и скарлатины. Он может возникнуть и после однократно перенесенной ангины, однако в большинстве случаев развивается в результате повторных ангин, не леченных антибиотиками. Заметно выше заболеваемость и среди страдающих хроническими инфекциями носоглотки.

Определенную роль в развитии ревматизма играет бедное белками и витаминами питание, ослабляющее организм и снижающее его защитные свойства.

Г. Цыганова,
кандидат медицинских наук

Медицина поистине есть самое благородное из искусств.

ГИППОКРАТ

1 9 1 7 Шестидесятый год 1 9 7 7
Великой Октябрьской социалистической революции



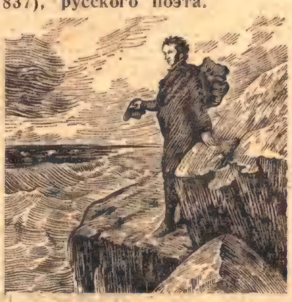
☉ Восх. 8.06
Зах. 17.23
Долгота
дня 9.17

○ Полнолуние
4 февраля
Восх. 0.36
Зах. 10.16

—41 +324

ФЕВРАЛЬ ЧЕТВЕРГ

140 лет со дня смерти А. С. Пушкина (1799—1837), русского поэта.



Пушкин у моря.
«Прощай, свободная стихия!» 1887 г.
Художники *И. Репин* и *И. Айвазовский*

Зимнее утро

Мороз и солнце; день чудесный!
Еще ты дремлешь, друг прелестный —
Пора, красавица, проснись:
Открой сомкнуты негой взоры
Навстречу северной Авроры,
Звездою севера явись!
    Вечор, ты помнишь, вьюга злилась,
    На мутном небе мгла носилась;
    Луна, как бледное пятно,
    Сквозь тучи мрачные желтела,
    И ты печальная сидела —
    А нынче... погляди в окно:
Под голубыми небесами
Великолепными коврами,
Блестя на солнце, снег лежит;
Прозрачный лес один чернеет,
И ель сквозь иней зеленеет,
И речка подо льдом блестит.
    Вся комната янтарным блеском
    Озарена. Веселым треском
    Трещит затопленная печь.
    Приятно думать у лежанки.
    Но знаешь: не велеть ли в санки
    Кобылку бурую запречь?
Скользя по утреннему снегу,
Друг милый, предадимся бегу
Нетерпеливого коня
И навестим поля пустые,
Леса, недавно столь густые,
И берег, милый для меня.

А. С. Пушкин

1 9 1 7 Шестьдесят четвертый год 1 9 8 1
Великой Октябрьской социалистической революции

18

☉ Восх. 3.43
Зах. 21.19
Долгота
дня 17.36

○ Полнолуние
17 июня
Зах. 4.35
Восх. 21.48

—169 +196

ИЮНЬ ЧЕТВЕРГ



Утро (фрагмент)
Художник Т. Яблонская

Совет врача

Чем полезна крапива. Стебель и листья этого растения усеяны волосками, концы которых содержат кремнезем и очень хрупки. Стоит волосок сломать — и из его внутренней полости в ранку попадает едкая жидкость, содержащая муравьиную кислоту. Она-то и вызывает сильное жжение. Вот почему крапиву издавна используют как отвлекающее средство при ревматизме, ломоте в суставах. Применяют ее при различных кровотечениях, потому что в ней содержится витамин К, который способствует свертыванию крови.

В листьях крапивы в 4 раза больше, чем в лимонах, витамина С, есть каротин, органические кислоты. Щи из крапивы полезны и вкусны. Из нее можно приготовить средство для укрепления волос. 100 *г* измельченных листьев заливают тремя стаканами воды и таким же количеством разведенного уксуса. Смесь кипятят 30 мин. и полученным отваром моют голову (без мыла).

В. Сало,
кандидат фармацевтических наук

НЕСАМОКРИТИЧНОСТЬ

«Черепашьи темпы — это пытка!» —
Важно разглагольствует Улитка.

Сергей Смирнов

1917 Шестьдесят четвертый год 1981
Великой Октябрьской социалистической революции

21

Восх. 6.30
Зах. 18.46
Долгота дня 12.16

Полнолуние 20 марта
Зах. 7.13
Восх. 19.33

—80 +285

МАРТ СУББОТА



Пути-дороги

Художник В. Петров-Маслаков

ВРАГИ НАСЕКОМЫХ

Около двух тысяч растений, губительных для насекомых, насчитывается в мировой флоре. Часть из них растет в нашей стране: безвременник, болиголов, багульник, белена, дурман, одуванчик, некоторые виды ромашки...

Чаще всего растения воздействуют на насекомых своими летучими веществами — фитонцидами. Их выделяют, например, и черемуха, бузина, хрен, горчица, петрушка и другие.

МОЛНИЯ ВЫБИРАЕТ

Дуб чаще других деревьев поражается молнией. Разгадку этому явлению дали ученые. Оказалось, что корневая система дерева проникает далеко в глубь земли, достигая водоносных слоев подпочвы, и служит своеобразным заземлением. Поэтому из 100 ударов молний в деревья 54 приходится на дуб.

В липу, корни которой также проникают довольно глубоко, молния не ударяет, так как ствол ее из-за своеобразного устройства коры всегда сухой.

1917 Шестьдесят четвертый год 1981
Великой Октябрьской социалистической революции

31

☉ Восх. 6.04
Зах. 19.06
Долгота дня 13.02

☾ Посл. четв. 28 марта
Восх. 4.32
Зах. 12.57

—90 +275

МАРТ ВТОРНИК



«А путь и далек и долог...»
Художник С. Бондаренко

ЧТО ТАКОЕ МИГРЕНЬ

Главный, если не единственный, симптом мигрени—головная боль. За 15—30 мин. до приступа перед глазами появляются светлые пятна, блестящие звездочки, огненные зигзаги, молнии, иногда возникает ощущение разбитости, усталости, сонливости.

Боль при мигрени — острая, пульсирующая, нестерпимая— захватывает обычно лишь половину головы, часто сопровождается тошнотой и рвотой. Усиливает приступ яркий свет, громкий разговор, стук, резкий запах. Человек, стремясь помочь себе, сдавливает виски руками, обвязывает голову полотенцем, подставляет ее под струю холодной воды.

Причина мигрени: недосыпание, нерегулярная еда, пребывание в душном помещении, нервное перенапряжение. У чувствительного к погоде человека голова может разболеться от жары, холодного, пронизывающего ветра, резкой перемены атмосферного давления. Вызвать приступ могут и некоторые продукты: яйца, жирные, наваристые бульоны, копчености, маринады. Усугубляют приступы курение и алкогольные напитки. Устранение провоцирующих моментов резко снижает частоту приступов, а стакан крепкого чая или чашка кофе утром могут иногда предотвратить в течение дня приступ мигрени.

А. Кадыков,
кандидат медицинских наук

Ответ к листку 25 марта

Л. Исаев, 1928 г. 1. Лсh5 (угроза 2. Фd5×) 1. . .Лg6 2. Крf5×; 1. . .Сg6 2. Крg5×; 1. . .Кb4 2. Фс5×; 1. . .Кс3 2. Кр : е3×; 1. . .bс 2. Фе5×.

1917 Пятьдесят третий год 1970
Великой Октябрьской социалистической революции

13

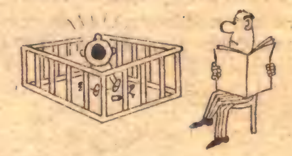
☉ Восх. 3.46
Зах. 21.14
Долгота дня 17.28

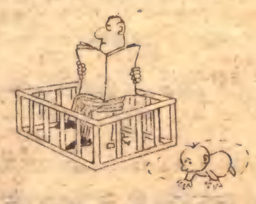
☽ Перв. четв. 12 июня
Зах. 0.51
Восх. 13.54

—164 +201

ИЮНЬ СУББОТА

Из бельгийского юмора





Без слов



Не каждый, кто ловок в споре, надежен
в деле.

Не пожалеть трудов, не облениться —
В цветок в конце концов колючка
превратится.

Надеяться на чье-то милосердье
Ни к чему.
Не лучше ль в деле проявить усердье
Самому.

Саади,
персидско-таджикский поэт

* * *

Кто дружбы не водил с людьми плохими,
Ни честь свою не осквернил, ни имя.

Когда дружны два брата, в их руках
И от горы останется лишь прах.

Фирдоуси,
персидско-таджикский поэт

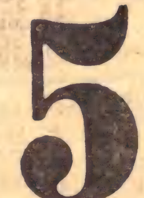
●●●●●●●● полезные советы

Осадок на стенках и дне графинов, цветочных ваз легко отмыть столовым уксусом, смешанным с поваренной солью.

Чтобы удалить с ножей, вилок и ложек неприятный запах рыбы, лука, лекарства, нужно их намазать горчичной кашицей, а через 20—30 минут обмыть теплой водой.

Деревянная посуда легко принимает неприятный запах; для удаления его нужно обтереть ее теплой водкой.

1 9 1 7 Пятьдесят второй год 1 9 6 9
Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 3.53
Зах. 21.15
Долгота
дня 17.22

○ Полнолуние
29 июня
Зах. 11.28
Восх. 23.36

—186 +179

ИЮЛЬ СУББОТА



ИЮЛЬ

ПН		7	14	21	28
ВТ	1	8	15	22	29
СР	2	9	16	23	30
ЧТ	3	10	17	24	31
ПТ	4	11	18	25	
СБ	5	12	19	26	
ВС	6	13	20	27	

Планеты в июле

С вечера на юго-западе в созвездии Девы ярко блестит ЮПИТЕР. Низко на юге, сперва в созвездии Скорпиона, а затем Змееносца, виден МАРС. Во второй половине ночи на востоке в созвездии Овна виден САТУРН, а к утру на северо-востоке в созвездии Тельца ярко блестит ВЕНЕРА. Луна проходит 8 июля близ САТУРНА, 10-го близ ВЕНЕРЫ, 20-го близ ЮПИТЕРА, а 24-го близ МАРСА.

НЕМНОГО О РЫБЕ

Рыбу легче очищать от чешуи, если ее подержать некоторое время в воде с уксусом или чистить в посуде, наполненной холодной водой. Рыбу с чешуей, плотно прилегающей к коже (окунь, линь и др.), перед очисткой можно окунуть в кипящую воду.

Чистить и разделывать рыбу гораздо легче специальным зубчатым ножом. Удобно чистить рыбу и специальной терочкой.

ЗА ЧИСТОТУ ЯЗЫКА

НЕЛЬЗЯ ГОВОРИТЬ:	НАДО ГОВОРИТЬ:
обоими ногами	обеими ногами
ложить	класть
управляющий треста	управляющий трестом
взмылся	взмыл
согласно приказа	согласно приказу
сосредоточие	средоточие

1917 Сорок девятый год **1966**
Великой Октябрьской социалистической революции

МАРТ



☉ Восх. 7.16
Зах. 18.09
Долгота
дня 10.53

☽ Перв. четв.
28 февраля
Зах. 6.48
Восх. 13.49

—63 +302

ПЯТНИЦА

45 лет со дня образования (1921) Абхазской АССР.



Кинотеатр в Гагре. Абхазская АССР.

МЯСНЫЕ БИТОЧКИ ПО-КРЕСТЬЯНСКИ

(Из украинской кухни)



Говядину пропустите через мясорубку, смешайте с мелконарезанным луком, добавьте перец, соль, хорошо все размешайте, разделите на равные части, придайте каждой форму биточка и поджарьте. Лук поджарьте отдельно, смешайте в миске с томатом-пюре, разбавленным водой или $^1/_2$ стакана бульона, положите туда биточки и тушите 10—15 минут. На 500 *г* мяса — 2 головки лука, 1 столовую ложку томата-пюре, 2 столовые ложки масла.

За чистоту языка

Нельзя говорить:	Надо говорить:
ехай	поезжай
ездию	езжу
желантин	желатин
жестокó	жестóко
зáвидно	зави́дно
зáголовок	заголóвок
зазря́	зря
звóнит	звони́т

1917 Сорок девятый год 1966
Великой Октябрьской социалистической революции

ФЕВРАЛЬ

5

☉ Восх. 8.18
Зах. 17.11
Долгота дня 8.53

○ Полнолуние 18.58
Зах. 8.52
Восх. 16.31

—36 +329

СУББОТА



Пробка на производстве.

Худ. *Кукрыниксы*

Полезный совет

Проще всего чистить галстук бензином. Галстук свободно скатывают и кладут в кружку, наливают столько бензина, чтобы галстук был покрыт им, и так он мокнет час. Загрязненные места можно осторожно потереть мягкой щеткой в направлении ткани. Если галстук очень запачкался, его стоит прополоскать в чистом бензине. Мокрый галстук выжимают между двумя кусками ткани и вешают на веревку для просушки. Выжимать не следует.

Для утюжки делают прокладку из картона по форме галстука, которая вкладывается в галстук. Утюжить надо через влажную ткань. Можно распороть шов галстука до узла. В таком случае прокладка при глажении не нужна.

За чистоту языка

Нельзя говорить:	**Надо говорить:**
верба́	ве́рба
выбора́	вы́боры
гемеопат	гомеопат
гра́вер	гравёр
дадено	дано
дермантин	дерматин
диагно́з	диа́гноз
донельзя́	доне́льзя
досточка	дощечка
до́суг	досу́г
дэбют	дебют

1917 Пятьдесят восьмой год 1974
Великой Октябрьской социалистической революции

17

☉ Восх. 8.55
Зах. 15.57
Долгота дня 7.02

● Новолуние 13 декабря
Восх. 10.47
Зах. 20.13

—351 +14

ДЕКАБРЬ ВТОРНИК



Аленушка
Художник *П. Крылов*



ТОРТ ИЗ ЧЕРНОГО ХЛЕБА. Сначала приготовьте тесто. Желтки 6 яиц разотрите добела с полутора стаканами сахара, всыпьте полстакана толченых черных сухарей и столовую ложку картофельной муки. Влейте взбитые белки и все осторожно перемешайте. Выпекайте в форме, хорошо смазанной маслом и посыпанной мукой, на небольшом огне. Остуженный торт разрежьте на три лепешки и каждую смажьте кремом.

Для крема смешайте 3/4 стакана сахара, полтора стакана молока, одно яйцо и столовую ложку муки. Поставьте на огонь и, помешивая, доведите до загустения. Слегка остудив, добавьте ванильный сахар, столовую ложку какао, 200 *г* сливочного масла и все перемешайте.

РУЛЕТ С ЯБЛОКАМИ. Очистите от кожи и сердцевины 600 *г* яблок, нарежьте их тонкими пластинками. 100 *г* сливочного масла разотрите в однородную массу со 100 *г* творога, посолите, всыпьте один стакан муки, размешайте. Тесто разделите пополам и поставьте на 3 часа в холодильник. Затем раскатайте тесто, каждый корж покройте нарезанными яблоками, посыпьте сахаром, сверните рулетом, смажьте яйцом и выпекайте.

1 9 1 7 Пятьдесят восьмой год 1 9 7 4
Великой Октябрьской социалистической революции

13

☉ Восх. 8.50
Зах. 15.57
Долгота дня 7.07

● Новолуние 19.25
Восх. 8.29
Зах. 15.48

—347 +18

ДЕКАБРЬ ПЯТНИЦА

12 декабря исполнилось 55 лет со дня (1919) освобождения Красной Армией Харькова от белогвардейцев.

150 лет со дня начала (1824) массовых выступлений крепостных рабочих на Ревдинском металлургическом заводе в Пермской губернии.



Ремонтные работы на железной дороге (фрагмент). 1874 г. Художник *К. Савицкий*

* * *

У новоселов в Казахстане
Среди степного ковыля
Лежит в раскрытом чемодане
Наследник, соской шевеля.
К стене привязанная крышка,
Никелированный замок.
Лежит, сопит себе парнишка,
Катая глазки в потолок.
Честь честью все —
опрятно, строго:
Постель, простынка на груди.
Что ж, чемодан! — мальцу дорога
Еще какая впереди!

Александр Твардовский

КОРОТКАЯ СПРАВКА

Фототелеграф — удобный и документальный вид связи.

Стоимость фототелеграммы не зависит от количества слов.

По фототелеграфу можно передать текстовые сообщения (рукопись или машинопись), фотографии, схемы, чертежи, рисунки, диаграммы, подлинные документы, вырезки из газет и т. д.

По желанию отправителей фототелеграммы принимаются с доставкой на художественных бланках.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Перед включением холодильника после длительного перерыва в работе рекомендуется очистить пыль с холодильного агрегата (аппарата), установленного на задней стенке холодильника, затем промыть теплой водой холодильную камеру (внутренний шкаф), и холодильник снова готов к работе.



(См. текст на обороте)

ЯНВАРЬ ВТОРНИК

☉
Восх. 8.33
Зах. 16.54
Долгота дня 8.21

—28

1917

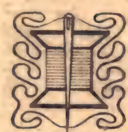
28

○
Полнолуние 27 января
Зах. 8.20
Восх. 18.40

+337

1975

ЗАПЛАТКА ПЛЮС УДОВОЛЬСТВИЕ



Ты помогаешь маме чинить одежду? Ей ведь приходится этим заниматься, особенно если в доме есть малыши. Не считай починку скучным и унылым делом. Эту работу, как и всякую другую, можно делать весело и с удовольствием. Посмотри на наши рисунки. Такие яркие фигурные заплатки не только сохранят, но и украсят одежду твоих младших братишек и сестренок, твои собственные платья, кофты, юбки, а также полотенца, скатерти и другие домашние вещи.

Подбери подходящие по цвету кусочки ткани, постирай их, погладь, если нужно, слегка подкрахмаль. Затем вырезай фигурки, которые тебе нравятся и, конечно, полностью закрывают дырку. Возможностей здесь масса, полный простор твоей фантазии.

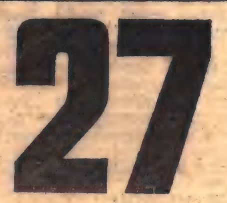
Нитки возьми в тон ткани и пришивай аппликацию петельным швом или на машине швом «зигзаг».

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Пересушенное белье трудно гладить. Положите на гладильную доску намоченную и отжатую простыню — станет легче.

Небольшой коврик у кровати небезопасен. Чтобы коврик не скользил на натертом полу, подшейте к его изнанке несколько кусочков резины.

1 9 1 7 Пятьдесят восьмой год 1 9 7 4
Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 8.59
Зах. 16.03
Долгота дня 7.04

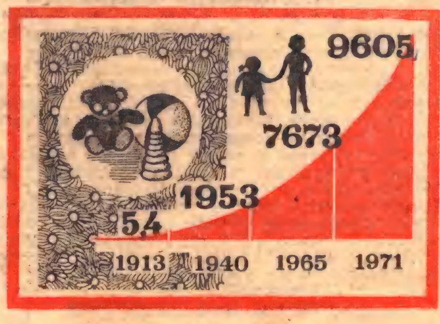
☽ Перв. четв. 21 декабря
Зах. 6.59
Восх. 14.28

—361 +4

ДЕКАБРЬ ПЯТНИЦА

ЧИСЛЕННОСТЬ ДЕТЕЙ В ПОСТОЯННЫХ ДЕТСКИХ САДАХ, ЯСЛЯХ-САДАХ И ЯСЛЯХ В СССР

(на конец года, тысяч)



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Накрывая праздничный стол, консервы из банок переложите на блюдо. Сайру, шпроты и сардины полейте маслом из банок и украсьте зеленью, дольками лимона. Консервы в томатном соусе посыпьте только зеленым луком.

Рыбу соленую, холодного и горячего копчения нарежьте ломтиками, уложите на блюдо, украсьте веточками зелени и дольками лимона.

Сельдь полейте заправкой по вкусу (растительным маслом, горчичным, винным соусом), украсьте вареными яйцами, луком репчатым, зеленым, вареным картофелем, морковью, свеклой и кусочками сливочного масла.

Колбасы и сыры нарежьте ломтиками, уложите на блюдо веерообразно и ничем не оформляйте.

Мясо жареное, баранину, птицу, дичь уложите кусочками на блюдо. Их гарнируют солеными огурцами (если маленькими, то целиком, большие режут пополам), зеленым горошком, яблоками мочеными, морковью, маринованными фруктами, листиками капусты и оформляют веточками зелени.

ПОМНИТЕ:

Елку надо ставить на устойчивую подставку и подальше от приборов отопления.

Нельзя украшать елку пластмассовыми игрушками, обкладывать подставку ватой, не пропитанной огнезащитным составом.

Освещать елку нужно электрогирляндами фабричного изготовления, включать иллюминацию можно только взрослым.

В помещении нельзя зажигать фейерверки, хлопушки, свечи; очень осторожно надо обращаться с бенгальским огнем.

Нельзя одевать детей в костюмы из ваты и марли, не пропитанные огнезащитным составом.



Национальный доход СССР в 1960 году по сравнению с 1959 годом увеличился, в сопоставимых ценах, на 8 процентов.

ФЕВРАЛЬ
1962
ПОНЕДЕЛЬНИК

19

☉ Восх. 7.47
Зах. 17.42
Долгота дня 9.55

ЧЕГО Я ХОЧУ?

Хочу, чтоб для любой моей мечты
Ты был всю жизнь единственной границей,
Хочу в той книге, что читаешь ты,
Быть первой и последнею страницей.

Хочу из всех твоих забот и дум
Украсть по крайней мере половину.
Хочу, чтоб вдруг тебе пришло на ум,
Что счастлив ты, и в этом я повинна!

Хочу тебе покоя не давать,
Быть сильною и оставаться слабой.
Хочу себя твоей любовью звать —
Ведь я и жить иначе не могла бы!

Хочу быть музыкой, чтоб ты привык
И без нее не мог прожить и часа.
Хочу, чтоб молча, там, где слаб язык,
Могла я сердцем в сердце достучаться.

Хочу, чтоб, как бы ни был путь наш крут,
Он вел нас не пустынею, а садом.
Хочу, чтоб близнецы — любовь и труд
Всю жизнь прожили в нашем доме рядом.

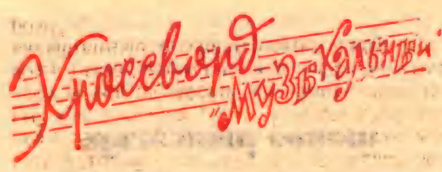
Саида Зунунова
Перевод с узбекского
К. Симонова

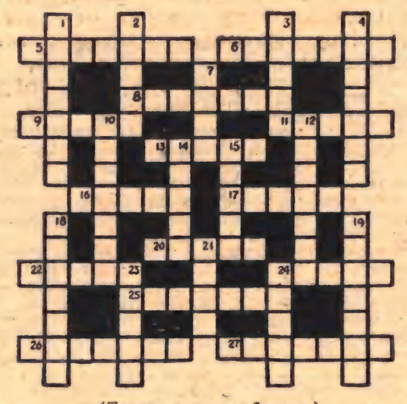
Полезный совет

Когда вы шьете на машинке что-либо из очень тонкой ткани (шифона, жоржета, крепдешина), подложите под материал лист тонкой белой бумаги. Будет удобнее шить.

Ответ на ребус, помещенный на листке 14 февраля:

ТРИКЕ

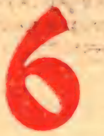




(Текст см. на обороте)

(Текст см. на обороте)

МАЙ
1962
ВОСКРЕСЕНЬЕ



☉ Восх. 4.38
Зах. 20.16
Долгота дня 15.38

КРОССВОРД «МУЗЫКАЛЬНЫЙ»

По горизонтали: 5. Оперетта И. Кальмана. 6. Итальянский композитор, автор оперы „Севильский цирюльник". 8. Персонаж комической оперы „Цыганский барон". 9. Великий австрийский композитор. 11. Персонаж из оперы „Демон". 13. Невеста Салавата из оперы „Емельян Пугачев". 16. Музыкальный инструмент. 17. Персонаж из оперетты „Баронесса Лили". 20. Персонаж балета „Спартак". 22. Опера Н. А. Римского-Корсакова. 24. Персонаж оперетты „Поцелуй Чаниты". 25. Автор оперетты „Марица". 26. Карельский народный музыкальный инструмент. 27. Героиня оперы „Фиделио".

По вертикали: 1. Крупное вокально-инструментальное произведение. 2. Опера А. Г. Рубинштейна по мотивам поэмы М. Ю. Лермонтова. 3. Персонаж оперы „Мазепа". 4. Создатель первого оркестра русских народных музыкальных инструментов. 7. Персонаж из оперетты „Сильва". 10. Великий чешский композитор. 12. Небольшая инструментальная пьеса. 14. Музыкальный лад. 15. Оттенок звучания. 18. Балет А. Хачатуряна. 19. Персонаж из балета „Лебединое озеро". 21. Музыкальный инструмент. 23. Ансамбль из восьми музыкантов-исполнителей. 24. Персонаж оперы „Дубровский".

Полезный совет

Если вам не удается открыть стеклянную банку с консервами, подержите ее несколько минут в теплой воде (крышкой вниз). После этого вы откроете ее без труда.



ПОНЕДЕЛЬНИК		4	11	18	25
ВТОРНИК		5	12	19	26
СРЕДА		6	13	20	27
ЧЕТВЕРГ		7	14	21	28
ПЯТНИЦА	1	8	15	22	29
СУББОТА	2	9	16	23	30
ВОСКРЕСЕНЬЕ	3	10	17	24	

ИЮНЬ
1962
ПОНЕДЕЛЬНИК

4

☉ Восх. 3.52
Зах. 21.05
Долгота дня 17.13



Из польского юмора

У Куски потерялись запонки. Через полчаса начинается прием, а запонок нет как нет. И тогда жене Куски пришла в голову гениальная мысль. Застегнуть манжеты канцелярской скрепкой! Продела скрепку в дырочки, согнула ее — и... держится.

На приеме Куска раскланивался, а сам все время следил, чтобы манжеты не были видны, но когда подали салат из раков, Куска утратил бдительность. Свободно манипулировал вилкой, а сосед наклонился вдруг и сказал: „Ах, какие оригинальные запонки! Я еще таких не видел"... Но Куска не растерялся.

— Это из Парижа,— сказал он небрежно и продолжал есть салат как ни в чем не бывало. И тут уж все больше и больше людей стало толпиться вокруг Куски, тянуть его за руки, восхищаться запонками.

На именинах у Банашека все мужчины с гордостью демонстрировали манжеты, застегнутые „элегантными" скрепками. Один Куска выделялся из всего общества. Он надел свои старые, обычные запонки.

Мариуш Квятковский

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

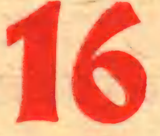
Чтобы кожаная обувь не жала, смочите ее внутри спиртом или одеколоном и наденьте.

Если ваша одежда промокла от дождя,— встряхните ее, протрите сухой тряпкой. Тряпка впитает в себя влагу, одежда быстро просохнет.

Ребус

Прочтите строки из стихотворения М. Ю. Лермонтова.

СЕНТЯБРЬ
1962
ВОСКРЕСЕНЬЕ



⊙ Восх. 6.02
Зах. 18.47
Долгота
дня 12.45

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Посудные полотенца лучше отстирываются, если их предварительно намочить в соленой воде.

Стеклянные стаканы, вазочки приобретают блеск, если к воде, в которой их моют, прибавить 1—2 ложки уксуса и ложку соли.

Чтобы соленые огурцы не плесневели, при засоле положите в посуду холщовый мешочек с зернами черного перца (50 граммов на ведро рассола), а когда огурцы готовы, доставайте их чисто вымытой ложкой или вилкой.

Коврики и дорожки не будут скользить по полу, если с внутренней стороны пришить небольшие полоски резины.

УЧЕНАЯ ЖЕНА

(из украинского юмора)

— Василь, вы слышали, какую ученую жену взял себе наш учитель? На семи языках говорит.

— О, господи! Да как же он может с ней жить? Моя на одном только разговаривает, и то не нахожу себе места в хате.



Молдавия. В рентгеновском кабинете больницы сельхозартели „Прогресс“.

ОКТЯБРЬ
1962
СРЕДА

10

☉ Восх. 6.49
Зах. 17.44
Долгота
дня 10.55

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



Чтобы навести глянец на воротничок и манжеты, на гладильную доску кладут картон, на картон — воротничок или манжеты; по лицевой стороне хорошо отглаженного манжета быстро проводят сырой тряпкой и ребром утюга водят поперек изделия вперед и обратно, крепко нажимая на утюг. Закругленную форму манжетам придают так: их кладут на гладильную доску изнанкой кверху; конец утюга ставят на левый край манжета и, приподняв этот край, тянут манжет по утюгу до середины манжета, придавая ему закругленную форму. Затем, захватив оба края манжета левой рукой, делают утюгом волнообразные движения, сильно надавливая на утюг; при этом надо следить, чтобы петли левого края манжет или воротничка сходились с петлями правого края.

Таким же образом гладят дамские стоячие воротнички.

Пуговицы дольше не отрываются, если их пришивать ниткой, натертой воском.

Новые горшки для цветов надо вначале подержать несколько часов в воде. Тогда свежая земля не будет поглощать много влаги.



В 1960 году в нашей стране было продано населению мяса и мясопродуктов на 13 процентов больше, чем в 1959 году; молока и молочных продуктов на 14 процентов больше, чем в 1959 году.

СЕНТЯБРЬ
1962
ЧЕТВЕРГ

13

☉ Восх. 5.56
Зах. 18.55
Долгота
дня 12.59

САД НЕПРЕРЫВНОГО ЦВЕТЕНИЯ



Чтобы в вашем саду с весны до глубокой осени благоухали цветы, подберите такие растения, которые, сменяя друг друга, цвели бы непрерывно.

Как только сходит снег, появляются нежные ростки голубой пролески, золотистого и фиолетового крокуса, белого подснежника и синего мускари. Вслед за ними распускаются гиацинты, потом нарциссы. Затем наступает пора тюльпанов. Луковицы всех этих цветов надо высаживать в открытый грунт осенью, чтобы они успели хорошо укорениться до морозов. В начале лета цветут люпины, восточные маки, аквилегии, пионы, ирисы, некоторые лилии. Распускаются длинные соцветия голубых, синих и сиреневых дельфиниумов (шпорников), изящные метелки астильбе, душистые китайские лилии. В конце лета вспыхивают яркими красками флоксы.



Но вот начинают появляться и золотистые цветы рудбекии „золотой шар", приметы уходящего лета, а так же золотарника, гелениума. В позднюю пору цветут астры.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если на платье упала капля жира, посыпьте пятно солью и тщательно вытрите его. Соль меняйте несколько раз, пока пятно не исчезнет.

При генеральной уборке комнаты или квартиры смажьте лицо жирным кремом, чтобы пыль не проникала в поры кожи. В ноздри следует втереть вазелин.

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ **1967**

29

☉ Восх. 5.26
Зах. 19.34
Долгота дня 14.08

☾ Посл. четв. 28 августа
Зах. 16.32
Восх. 22.13

—241 +124

АВГУСТ ВТОРНИК



— Мария Ивановна, одолжите мясорубку!
— Ты что, Федор, не узнал, что ли?

КРАПИВА

Тот не считается красивым,
В ком нет душевной красоты...
Смеялись розы над крапивой,
Кривя карминовые рты.
— Подумаешь, какая цаца! —
Сказала ей одна из роз.—
Кому нужна ты, разобраться,
А на меня великий спрос.
Я людям радость приносила,
Я на груди у них цвела...
— А я в войну людей кормила
И тем довольная была.

Виктор Емельянов

Полезный совет

Изделия из капрона, перлона, нейлона и силона стирают в теплой воде, добавляя в нее смягчающий стиральный порошок, и несколько раз прополаскивают. Сушить эти изделия на солнце и возле огня не рекомендуется. Чтобы белые нейлоновые вещи не приобретали сероватый или желтоватый оттенок, их надо немного подсинить.

Туристу



В лесу не рекомендуется разбивать бивуак в чаще, так как в этих местах больше комаров, легко может вспыхнуть пожар, палатка после дождя медленно просыхает. Обычно палатку ставят задней стенкой к господствующему ветру.

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ **1967**



☉ Восх. 3.49
Зах. 21.08
Долгота
дня 17.19

☽ Посл. четв.
31 мая
Восх. 2.56
Зах. 20.54

—158 +207

ИЮНЬ СРЕДА



Сельский врач.
Худ. *И. Шевандронова.*

Совет врача



Виновники отравления — микробы, попавшие в мясо или рыбу... Погибают они, как правило, при кипячении продукта, но в более глубоких его слоях, где температура недостаточно высокая, часть микробов может остаться живыми. Поэтому вареное мясо, рыбу, перед тем как подать на стол, следует еще немного поджарить или потушить.

Иногда хозяйка готовое к столу мясо или рыбу разделывает на той же доске или тем же ножом, что и сырое. В результате пища заражается микробами. Чтобы этого не случилось, надо иметь отдельные кухонные доски для сырых и вареных продуктов. Мясорубку, вилки, ножи и посуду надо тщательно промывать горячей водой с горчицей или питьевой содой.

Первые признаки пищевого отравления: тошнота, боли в животе, головная боль, слабость, озноб. Немедленно обращайтесь к врачу.

Е. Иванова,
кандидат медицинских наук

ПОСЛОВИЦА

Аккуратность человека красит.

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ **1967**



☉ Восх. 6.51
Зах. 17.42
Долгота дня 10.51

☽ Перв. четв. 10 октября
Восх. 16.24
Зах. 22.52

—284 +81

ОКТЯБРЬ СРЕДА

125 лет со дня рождения А. П. Доброславина (1842—1889), одного из основоположников русской гигиенической науки.



В роддоме.

Худ. *И. Шевандронова.*

Советы врача



Витамины очень важны в профилактике и в лечении атеросклероза — главной причины стенокардии.

Очень полезен витамин С. Богаты витамином С черная смородина, шиповник, цитрусовые и антоновка, много его в картофеле и капусте.

Витамин Е помогает организму экономнее расходовать кислород. Нерафинированное подсолнечное масло содержит витамин Е; если больной не страдает ожирением, то ему можно есть свиной смалец, в котором также много витамина Е.

Витамин B_{15} улучшает состояние больных, страдающих стенокардией и нарушениями жирового обмена. B_{15} много в семенах подсолнечника.

Для профилактики и лечения стенокардии применяются и витамины А, B_6, B_{12}. Содержатся они в сливочном масле, яйцах, мясных продуктах. Эти продукты нужно употреблять в умеренных количествах. Витаминные препараты можно принимать только, если назначит врач.

И. Раскин,
кандидат медицинских наук

Это интересно

Первый нарком просвещения А. В. Луначарский, блестящий публицист, драматург, дипломат, был еще и актером. Когда в 1928 г. кинорежиссер Г. Рошаль снимал фильм «Саламандра», он обратился к Анатолию Васильевичу с просьбой сыграть самого себя. Съемка проводилась прямо в рабочем кабинете наркома.

1917 ПЯТЬДЕСЯТ ЛЕТ СОВЕТСКОЙ ВЛАСТИ 1967

18

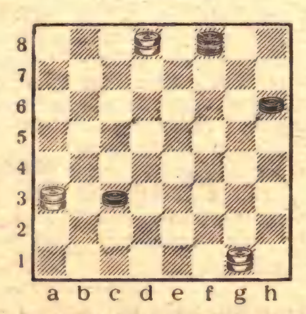
☉ Восх. 7.05
Зах. 17.25
Долгота
дня 10.20

○ Полнолуние
13.11
Зах. 6.50
Восх. 17.23

—291 +74

ОКТЯБРЬ СРЕДА

Шашечный этюд.
А. Савельев



Белые начинают и выигрывают.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ БИФШТЕКС



Отварите «в мундире» 10—12 крупных картофелин (приблизительно 500 — 600 *г*). Очистите их и натрите на крупной терке.

Морковь (2—3 штуки) и корень сельдерея нарежьте маленькими кусочками и поставьте варить в слегка подсоленной воде. Перед окончанием варки добавьте к кореньям зеленый горошек (1 стакан), и еще немного все это поварите. Одновременно в отдельной кастрюльке отварите рис ($^1/_2$ стакана).

Перемешайте овощи с мелко нарезанной петрушкой, яйцами (4—5 штук), рисом, солью и черным перцем.

Сделайте большие круглые котлеты, обваляйте их в муке или сухарях и жарьте в масле.

ЧАСЫ ВСМЯТКУ

Ньютон задумал сварить яйцо. Взяв часы, он заметил начало варки. А спустя некоторое время вдруг обнаружил, что в руках держит яйцо, а варит... часы.

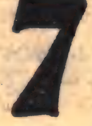
Ответ к листку 16 октября:
Нева — Вена.



Самодержец всея семьи

Художник Е. Гуров

ИЮНЬ
1962
ЧЕТВЕРГ



7

☉ Восх. 3.49
Зах. 21.08
Долгота
дня 17.19

„НЕ СТЫДИСЬ... ОКРОВАВИТЬ РЕБРО ХУДОМУ РАБУ"

Многовековая практика христианства свидетельствует, что любовь к врагам и всепрощение требовались проповедниками лишь по существу от угнетенных масс. Церковники в соответствии с Библией учили, что противящийся господину противится „воле божией". И господам прямо разрешается Новым заветом мстить и наказывать. „Негодного раба выбросьте во тьму внешнюю,— советует Христос,— там будет плач и скрежет зубов". Вот эти „заветы" выполнялись поистине неуклонно!

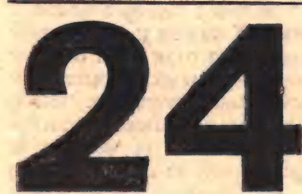
В России, например, вплоть до революции, применялись телесные наказания, и церковь поддерживала этот дикарский обычай. А как жилось крестьянам при крепостном праве? Их истязали, калечили, нередко убивали. „Оправданий" в священном писании находилось достаточно.

Ведь в Библии не возбраняется „ударить раба своего или служанку палкою" и дается совет: „Не стыдись... окровавить ребро худому рабу".

Это интересно узнать

Люди самого большого роста живут на африканском континенте. Средний рост мужчин племени фара — 182 *см.*

1917 Шестьдесят пятый год 1982
Великой Октябрьской социалистической революции

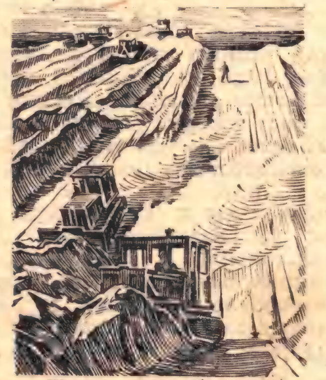


☉ Восх. 5.18
Зах. 19.46
Долгота дня 14.28

☽ Перв. четв. 26 августа
Восх. 11.47
Зах. 21.55

—236 +129

АВГУСТ ВТОРНИК



Штурм песков (фрагмент)
Художник И. Ильин

С любовью к природе

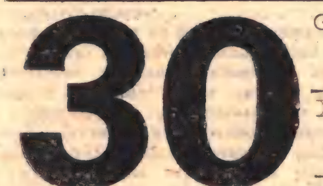
Вот и настала грибная пора! «Третья охота», как метко назвал ее русский писатель С. Т. Аксаков. С лукошками устремляются в леса сельские жители, приезжают горожане. В иных местах, наверное, грибников собирается больше, чем в лесу грибов, и все надеются на удачу.

Но все ли знают, как «грамотно» собирать грибы? Ведь есть еще такие ретивые сборщики, что, найдя белый гриб, в восторге поднимут, вскопают далеко вокруг весь мох и лесную подстилку ради нескольких мелких, с ноготок, грибков. Там, где прошел такой «пахарь», грибов долго не будет.

Бывает и так. Пришел человек в лес за белыми и груздями, а попадаются ему лишь валуи, горькушки да мухоморы. Вот и сбивает он все на своем пути ногой да палкой. И невдомек ему, что грибами этими кормятся лоси, медведи, олени, белки, их склевывают глухари, тетерева, куропатки и сойки. А мухомор хоть и ядовит, но и от него есть польза. Животные лечатся им. А как он украшает своей ярко-красной с белым горошком шляпкой хмурые уголки боров!

Б. Андрест

1 9 1 7 Шестьдесят пятый год 1 9 8 2
Великой Октябрьской социалистической революции

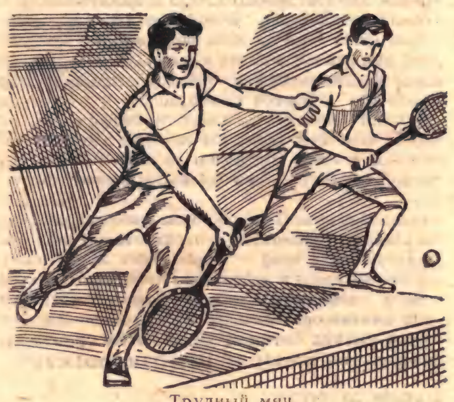


☉ Восх. 4.29
Зах. 20.42
Долгота дня 16.13

☽ Перв. четв. 27 июля
Зах. 0.10
Восх. 16.28

—211 +154

И Ю Л Ь ПЯТНИЦА



Трудный мяч

Совет врача

ЛЕПТОСПИРОЗЫ. Это группа родственных инфекций, вызываемых разными видами возбудителей — лептоспир. Начало заболевания проявляется ознобом, резким повышением температуры, сильными головными и мышечными болями. Самое характерное — боли в икроножных мышцах и лихорадочное состояние. Почувствовав такое недомогание, нужно срочно обратиться к врачу.

Источники заболевания — больные крысы, мыши — не всегда погибают, зато в течение почти двух с лишним лет могут выделять возбудителей инфекции, заражая водоемы, пищевые продукты. В непроточных водоемах создаются благоприятные условия для размножения этого возбудителя. Купаясь в таких водоемах или употребляя некипяченую воду из них, люди могут заразиться лептоспирозом. Через диких грызунов заражаются и сельскохозяйственные животные, прежде всего свиньи, крупный рогатый скот, лошади. Такое может случиться на тех животноводческих фермах, где не борются с грызунами, где неправильно содержат скот. Нельзя пить воду и умываться водой из водоемов, служащих для водопоя животных.

При уходе за животными, особенно в период опороса, отела скота, нужно пользоваться защитной одеждой: халатом, резиновыми сапогами, перчатками, колпаками. Вода для питья на фермах должна находиться в закрытых бачках.

Н. Андреева,
кандидат биологических наук

1917 Шестьдесят пятый год 1982
Великой Октябрьской социалистической революции

31

Восх. 5.31
Зах. 19.28
Долгота дня 13.57

Полнолуние 3 сентября
Зах. 1.21
Восх. 18.44

—243 +122

АВГУСТ ВТОРНИК



Лирика
Художник В. Литвиненко

Кулинария

КАБАЧКИ ПОД БЕЛЫМ СОУСОМ С СЫРОМ. Очистить кабачки от кожицы, натереть их на крупной терке так, чтобы получились длинные стружки, отварить в подсоленной кипящей воде. Когда кабачки почти сварятся, откинуть их на дуршлаг, дать стечь воде, затем опустить в белый соус и перемешать с тертым сыром. Выложить все в форму, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке.

Для приготовления белого соуса пшеничную муку слегка поджарить в сливочном масле, долить горячее молоко и дать прокипеть соусу 5 мин.

На 5 средних кабачков — 1 ст. ложка сливочного масла, 4 ст. ложки тертого сыра, соль по вкусу. Для белого соуса — $^1/_2$ ст. ложки пшеничной муки, 1 ст. ложка сливочного масла, $^1/_2$ стакана молока, соль по вкусу.

Полезный совет

Трикотажные кофточки, платья, куртки очень деформируются после стирки, если сушить их на веревке или на плечиках. Можно после стирки класть эти вещи в нелиняющую сумку-сетку и вешать над ванной, чтобы вода стекла, а потом уж развешивать на плечиках, чтобы окончательно высохли, а еще лучше сушить в разложенном виде.

Ответ к листку 28 августа

1. 38—32! 27 : 38 2. 39—33! 38 : 29 3. 30—24! 19 : 30 4. 28—23!х (Автор — И. Вейс).

1 9 1 7 Шестьдесят пятый год 1 9 8 2
Великой Октябрьской социалистической революции

6

Восх. 5.43
Зах. 19.12
Долгота дня 13.29

Полнолуние 3 сентября
Зах. 8.47
Восх. 20.36

—249 +116

СЕНТЯБРЬ ПОНЕДЕЛЬНИК



Урожай
Художник Т. Голембиевская

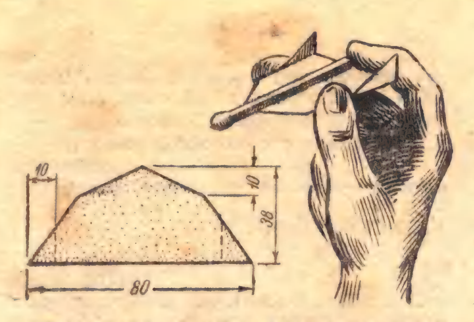
Совет врача

У ИСТОКОВ ГИПЕРТОНИИ

Причины гипертонической болезни взрослых следует искать в юношеском и даже детском возрасте. Это связано прежде всего с непрерывным напряжением нервной системы, вызванным учебными нагрузками, сидячим образом жизни, ежевечерними бдениями у телевизора, чтением «запоем». Необходим рациональный режим, разумное чередование занятий и отдыха.

Здоровье ребенка во многом зависит от того, какая атмосфера окружает его дома. Если в семье неурядицы, родители постоянно ссорятся, давление подростка будет «подскакивать». Замечено, что в два раза чаще гипертонией заболевают дети с избыточным весом, привыкшие есть сильно соленую пищу, много хлеба и мучных изделий. Давление повышается также при хронических заболеваниях почек, печени, желчного пузыря, тонзиллитах. Там, где гипертония — болезнь «семейная», где существует генетическая предрасположенность, особенно важно выполнять рекомендации врача.

И. Винтовкина,
кандидат медицинских наук



Спички, бумага, клей и кусочек пластилина, который нужно прикрепить к носу модели для центровки, — вот материалы, из которых можно «построить» этот самолетик. Крыло сделайте из ватманской бумаги. Спичку аккуратно зашкурьте. Чтобы мини-планер хорошо летал, тщательно отрегулируйте грузик.

ФЕВРАЛЬ

1976

Восход 7.47
Заход 17.42
Долгота дня 9.55

ЧЕТВЕРГ



Полезный совет

Посадить пятно может каждый. А вот ходить с пятном на одежде будет только неряха.

Но почти каждое пятно можно вывести тем или иным способом. Сначала попробуйте самое простое: разведите в блюдечке немного теплого мыльного раствора. Смачивая в нем зубную щетку (старую, конечно), потрите как следует пятно, промойте чистой водой и прогладьте утюгом. Если пятно не исчезнет, попробуйте свести его так:

жировое — бензином или скипидаром;

травяное — теплым мыльным раствором с небольшим количеством нашатырного спирта;

от фруктов и ягод — подержите место с пятном в горячем молоке, а затем промойте водой.

НЕМНОГО ЮМОРА

— Севка, перестань шуршать бумагой под партой.

— Я хочу кусок пирога отломить.

— На перемене отломишь. А то Анна Ивановна посмотрит в нашу сторону и заметит, что я «Всадника без головы» читаю.



НОЯБРЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

25

☉	
Восх.	8.24
Зах.	16.09
Долгота дня	7.45
—330	

1917

●	
Новолуние 20 ноября	
Восх.	13.39
Зах.	21.36
	+36

1968



Рыбные тефтели в томатном соусе. Котлетную массу из рыбы, в которую добавлен слегка поджаренный репчатый лук, разделайте в виде шариков, запанируйте в муке, обжарьте, залейте томатным соусом и потушите 8—10 минут. Затем тефтели положите на сковороду, залейте томатным соусом, в котором они тушились, доведите до кипения и посыпьте зеленью.

МИМИКА И МОРЩИНЫ



У некоторых женщин есть плохая привычка кривить рот, морщить нос и лоб. Такие гримасы оставляют следы на лице.

Старайтесь всегда сохранять спокойное, ненапряженное лицо, не морщите лоб, не кривите губы, расслабляйте мышцы! Вам станет от этого легче, приятнее: на лице будет меньше складок и морщин.

Полезный совет

Чтобы зимой окна не запотевали, нужно стекла протирать тряпкой, смоченной раствором из 1 части очищенного глицерина и 20 частей обыкновенного (можно денатурированного) спирта. Примерно через каждые две недели стекла тщательно протирают сухой мягкой тряпкой и смазывают новой порцией раствора.

А как очистить стекла ото льда? В теплом растворе поваренной соли или квасцов (на $^1/_2$ литра воды горсть соли) смачивают губку или мягкую щетку и водят ею по замерзшему стеклу. Когда ледяная кора исчезнет, стекло нужно вытереть насухо тряпкой.

КОМНАТНЫЕ ВЯЗАНЫЕ БАШМАЧКИ
(Размер 38—39)



Требуется 70 *г* черной и 50 *г* красной шерсти, кусок мягкой кожи для подметки, спицы длинные и чулочные 2,5 *мм*. Плотность шерсти: 27 петель=10 *см* ширины; 40 рядов = 10 *см* высоты.

Набрать на длинные спицы 80 петель черной шерсти и провязать 4 *см* резинкой 1×1. Затем провязать лицевой ряд, чередуя 2 петли вместе и 1 накид (отверстия для шнурка), после чего перейти на чулочное вязание и начать выполнение орнамента красной шерстью по



(Продолжение см. на обороте)

МАЙ СРЕДА

29

☉
Восх. 3.57
Зах. 20.57
Долгота дня 17.00

—150

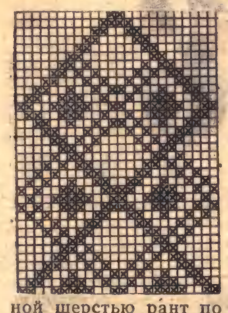
1917

●
Новолуние 27 мая
Восх. 4.22
Зах. 23.58

+216

1968

Продолжение



схеме. На 10 *см* от начала работы закрыть в начале лицевого и изнаночного ряда по 26 петель. Средние 28 петель вязать еще 9 *см*, затем закрыть с каждой стороны 4 раза по 1 и 3 раза по 2 петли; оставшиеся петли закрыть подряд. Сшить башмачок по заднему шву, набрать на чулочные спицы, подхватывая нитку от клубка, 134 петли вокруг низа башмачка и вязать черной шерстью ра́нт по кругу, чередуя 1 круг лицевыми и 1 круг изнаночными петлями. Затем провязать 8 кругов только лицевыми петлями, после чего убавлять петли на подошву, провязывая со стороны носка и пятки по 3 петли вместе сначала через 1 круг, а затем 6 раз в каждом круге. Для расширения передней части подошвы провязать 2 раза только половину всех петель передней части башмачка, продолжая и здесь закрывать по 3 петли вместе. Сшить середину подошвы петельным швом, выкроить из кожи подметку по размеру ноги с припуском на шов и подшить ее к башмачку. Скрутить из оставшейся черной шерсти шнурок 55 *см* длины и вдеть его в отверстия вокруг щиколотки; к концам шнурка прикрепить кисточки из черной и красной шерсти.

М. Гай-Гулина



„Вот-те и батькин обед!"
По картине *А. Венецианова* (1780—1847 гг.)

АВГУСТ
1960
ПОНЕДЕЛЬНИК

22

☉ Восх. 5.14
Зах. 19.50
Долгота
дня 14.36



Чернильные пятна на белой хлопчатобумажной ткани вы можете удалить перекисью водорода, к которой надо добавить немного нашатырного спирта (0,5 ч. ложки на 100 г перекиси). Этим составом протрите каждое пятнышко в отдельности, после чего выстирайте вещь.

*

Плюшевые игрушки чистят составом из чистого бензина и картофельного крахмала, взятых в равных частях так, чтобы образовалась кашица. Игрушки протирают кашицей и дают просохнуть, после чего крахмал удаляют сухой чистой щеткой. Ребенку игрушку верните, когда бензин полностью улетучится из ткани.

*

Чтобы накрахмаленный воротник не приставал к утюгу, в воде, в которой будет завариваться крахмал, растворите немного туалетного мыла. Есть и другой способ: к готовому крахмальному раствору добавьте несколько капель скипидара.

*

Когда вы перелицовываете зимнее пальто, остатки ваты на изнанке ткани можно удалить черствым хлебом.

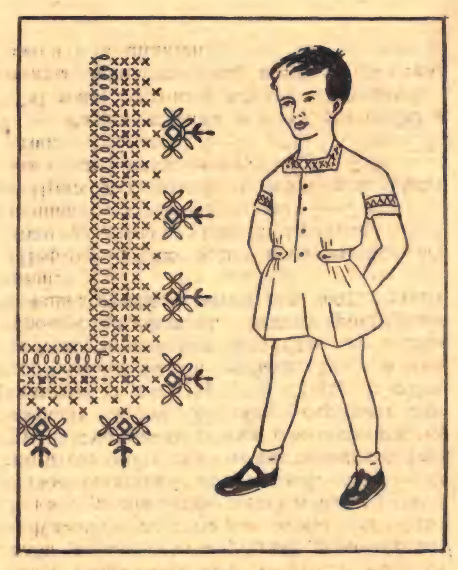


Рисунок для вышивания детского платья

ОКТЯБРЬ
1960
ЧЕТВЕРГ

20

☉ Восх. 7.10
Зах. 17.18
Долгота дня 10.08

Как устранить шероховатость кожи?

У некоторых людей на плечах, наружных частях бедер кожа шероховата, напоминает кожу гуся. Это результат образования мельчайших узелков серовато- или красновато-коричневого цвета, состоящих из роговых чешуек.

Для устранения шероховатости необходимо размягчать и удалять роговые чешуйки. Лучше всего для этого обмываться теплой мыльной водой и растираться мочалкой, щеткой или пемзой. За 20—30 минут до обмывания и растирания желательно смазывать кожу каким-либо растительным маслом. Хорошо устраняет шероховатость регулярное растирание кожи отрубями, морским песком. 2—3 ложки отрубей заваривают кипятком до состояния густой кашицы. Кашицу растирают по коже рукой, а затем смывают теплой водой.

Песком лучше всего пользоваться во время морских купаний. Сначала кожу смачивают, затем растирают 1—2 минуты влажным песком вдоль плеч или бедер и смывают песок водой.

Очень полезно 1—2 раза в неделю после мытья втирать в кожу смесь 50 *г* глицерина, 15 *г* миндального, оливкового или подсолнечного масла и сока $^1/_2$ лимона.

Врач-косметолог *М. Поликарпова*

1 9 1 7 Сорок седьмой год 1 9 6 4
Великой Октябрьской социалистической революции

АПРЕЛЬ

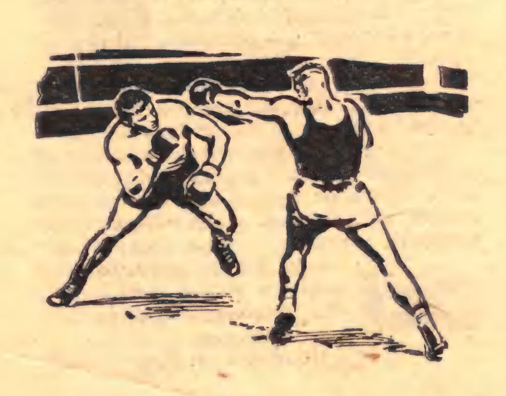
25

СУББОТА

☉ Восх. 5.02
Зах. 19.55
Долгота дня 14.53

☽ Перв. четв. 19 апреля
Зах. 5.14
Восх. 18.15

−116 +250



Кулинария

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН

(Из литовской кухни)

Отварите макароны, откиньте на дуршлаг и дайте стечь воде. Добавьте к ним масло, натертый сыр, сметану, томатное пюре, перемешайте, выложите в подготовленный противень и запеките в духовке. При подаче к столу запеканку полейте растопленным маслом.

400 *г* макарон, 1 ст. ложка масла, 100 *г* сыру, 2 ст. ложки томатного пюре, $^{1}/_{2}$ стакана сметаны, соль.



Иногда появляются кометы грандиозных размеров. Так, например, комета, наблюдавшаяся в 1811 г., имела поперечник в 100 с лишним раз больший, чем поперечник земного шара. Комета 1882 г. имела хвост длиной почти в 1 миллиард *км* (в 3 раза больше диаметра земной орбиты), была видна днем рядом с Солнцем и давала такое количество света, как 40 полных Лун.

Ответы к листку 7 апреля

1. Власов. 2. «Хорошо!» 3. Яровая. 4. Фадеев. 5. «Сестры». 6. «Бруски». 7. Теркин. 8. «Чапаев». 9. Беляев. 10. «Разлом». 11. «Родина». 12. «Костер». 13. «Цемент». 14. Шадрин. 15. Купала. 16. «Кортик». 17. «Радуга». 18. Жухрай. 19. Щукарь.

В окружности: советская литература.



Рисунок для вышивания детского платья

МАРТ
1960
СУББОТА

26

☉ Восх. 6.18
Зах. 18.55
Долгота дня 12.37

Серебристые облака

Они „плавают“ на высоте 80—85 *км*, эти странные облака голубовато-стального цвета. Впервые они были замечены на звездном московском небе летом 1885 г. На вид они были плотными, но в действительности почти совершенно прозрачными и не ослабляли блеска звезд. Обычные перистые облака уже давно казались темными, а эти были ярко освещены. Их назвали серебристыми.

Ученые предполагают, что при извержениях на Солнце светило выбрасывает потоки электрически заряженных частиц, попадающих в верхние слои атмосферы. Вместе с ними вторгается водород. Так как на высоте 80—85 *км* имеется атомный кислород, то он, соединяясь с водородом, образует молекулы воды. Создается необходимый материал для образования загадочных облаков, которые вот уже столько десятков лет удивляют людей своим серебристым светом на темном небе.



Чернильное пятно с линолеума оттирают наждачной бумагой, а затем это место смазывают льняным маслом или олифой и протирают до блеска.



Рост производства в СССР обуви с применением искусственной кожи (в процентах)

СЕНТЯБРЬ
1960
ВТОРНИК

13

☉ Восх. 5.57
Зах. 18.54
Долгота дня 12.57

* ОБУВЬ *

Опыты показали, что подошва из естественной кожи в среднем изнашивается школьниками за 68 дней, мужчинами за 110 дней, женщинами за 160 дней. Срок службы микропористой подошвы значительно больше: школьникам она служит 182 дня, мужчинам — 224 дня, женщинам — 278 дней. Преимущество искусственной подошвы очевидно.

СОВЕТЫ МОЛОДЫМ ХОЗЯЙКАМ

В бак для кипячения белье закладывают в следующем порядке: на дно кладут белую тряпку, на нее вещи из более грубых тканей и сверху тонкое белье.

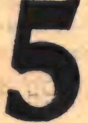
Не забывайте закрыть крышкой бак или другую посуду, в которой нагревается вода. Пар портит окраску стен.

Лакированную мебель или паркетный пол мокрой тряпкой вытирать нельзя. Намочите тряпку теплой смесью глицерина (10%) и воды. Дайте подсохнуть в течение нескольких минут. Теперь тряпка будет хорошо вбирать в себя пыль.

Свидание

Художник *В. Е. Маковский*. 1883 г.

НОЯБРЬ
1962
ПОНЕДЕЛЬНИК



☉ Восх. 7.43
Зах. 16.44
Долгота дня 9.01

КАВУРМА ИЗ ДОМАШНЕЙ УТКИ

(Молдавская кухня)

Обработанную утку нарежьте по 2 куска на порцию и обжарьте на утином жире до образования корочки. После этого утку сложите в сотейник, залейте водой так, чтобы куски утки были только покрыты ею, и тушите 15—20 мин. Репчатый лук мелко нарежьте, слегка поджарьте, используя жир, на котором обжаривалась утка, добавьте томат-пюре и продолжайте жарить до тех пор, пока томат не станет густым. Приготовьте соус: всыпьте подсушенную пшеничную муку в томат, разведите соком, полученным при тушении утки, добавьте перец молотый красный и черный, лавровый лист, соль по вкусу. Залейте соусом утку и тушите до готовности. Перед подачей к столу в соус добавьте тертый чеснок. Гарнир — картофель, рис.

На 1 *кг* утки — жира утиного 40 *г*, лука репчатого 160 *г*, томата-пюре 40 *г*, муки пшеничной 20 *г*, чеснока 4 дольки, перца красного 4 *г*, перца черного 1 *г*, лавровый лист, гарнира 600 *г*.



Пеликаны в зоопарке

АВГУСТ ПЯТНИЦА

☉			○	
Восх.	5.14	**22**	Полнолуние 21 августа	
Зах.	19.50		Зах.	6.01
Долгота дня	14.36		Восх.	19.25
—234				+131

1917 1975

КАК СУШИТЬ ФРУКТЫ



Зрелые неповрежденные сливы промывают, погружают на 1—1,5 минуты в кипящую воду, после чего обливают холодной водой. Подготовленные ягоды кладут на дырчатый противень или решето в один слой.

Сушат сливы в два-три приема. В духовом шкафу, куда ставят противень, температура не должна превышать 45—50°. Через 3—4 часа сливы вынимают, дают им остыть и досушивают уже при более высокой температуре — 65—70°. Всего мелкие сливы сушат 6—7 часов, крупные — 16—17 часов. Сушеные плоды должны быть мясистыми, мягкими и эластичными на ощупь, не выделять сока, когда их сжимают.

Яблоки и груши можно сушить на солнце, в духовке или в печке.

Перед сушкой фрукты моют, освобождают от косточек, нарезают тонкими кружками или дольками и сушат на солнце в течение 3—4 дней, раскладывая на доске или подносе. В духовке и в печке фрукты сушат 5—10 часов при температуре не выше 75°. Высушенные груши и яблоки нанизывают на прочную нитку и развешивают для хранения в сухом помещении.

Чтобы сушеные яблоки были более светлыми, надо перед сушкой опустить дольки на 2—3 минуты в подсоленную воду, затем просушить их на воздухе.



Первый раз в первый класс...

Художник *Ю. Черепанов*

АВГУСТ ЧЕТВЕРГ

28

☉
Восх. 5.25
Зах. 19.36
Долгота дня 14.11

—240

1917

○
Полнолуние 21 августа
Зах. 12.52
Восх. 21.22

+125

1975



ЧЕРНИКА В СОБСТВЕННОМ СОКУ. Отделите примерно пятую часть ягод, положите в эмалированную кастрюлю и раздавите. Сверху насыпьте остальные ягоды и сахар (500—600 *г* на 1 *кг* ягод), поставьте на огонь, помешивая, нагрейте почти до кипения (90°), подержите 5 минут, снимите пену, перелейте в большие банки и тут же закатайте. Банки меньшей емкости (пол-литровые, литровые) пастеризуйте.

ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ. Собранную после первых заморозков рябину очищают от веточек, промывают в холодной воде и откидывают на решето. Обсохшую рябину рассыпают на столе и легким нажимом скалки чуть раздавливают, затем укладывают в эмалированную или фаянсовую посуду, обдают кипятком и оставляют на 10—15 минут, после чего откидывают на решето. Варят сахарный сироп до пробы «слабый шарик» и в этот сироп выливают приготовленную рябину. Варенье варят до готовности, время от времени снимая пенку.



Пока не решишь задачу, футбол смотреть не будешь!

Художники *Н. Станиловский*, *Е. Шабельник*

СЕНТЯБРЬ СРЕДА

☉
Восх. 6.04
Зах. 18.44
Долгота дня 12.40

—260

1917



☽
Перв. четв. 12 сентября
Зах. 2.43
Восх. 17.14

+105

1975

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ГРИБАМИ, ПОМИДОРАМИ, КАБАЧКАМИ



Свежие грибы мелко нарежьте и обжарьте с маслом; когда грибы обжарятся, добавьте сметану и дайте ей почти полностью выпариться.

Помидоры отберите плотные среднего размера, ошпарьте их кипятком, снимите кожицу, разрежьте пополам и обжарьте на масле.

Молодые кабачки очистите, нарежьте кружками, посолите, обваляйте в муке и обжарьте, затем подлейте сметану и доведите до кипения.

Отварной картофель положите на середину блюда, а вокруг — жареные грибы, помидоры или кабачки.

На 200 *г* картофеля: белых грибов свежих 80 *г* или сухих 20 *г*, помидоров или кабачков 140 *г*, сметаны 30 *г*, масла 20 *г*.

В МИРЕ КАПИТАЛИЗМА

В суде по делам малолетних правонарушителей. Показания дает мать подростка:

— Бог свидетель, господин судья, что мы с мужем воспитываем нашего Бобби самым строгим образом. Откуда же нам было знать, что деньги, которые мы ему выдаем на папиросы и виски, он тратит на наркотики?



— Опять мама где-то узнала новый рецепт выведения веснушек.

Художник *В. Воеводин*

СЕНТЯБРЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

☉
Восх. 6.27
Зах. 18.12
Долгота дня 11.45

—272

1917

29

☾
Посл. четв. 28 сентября
Зах. 15.09
Восх. 23.50

+93

1975



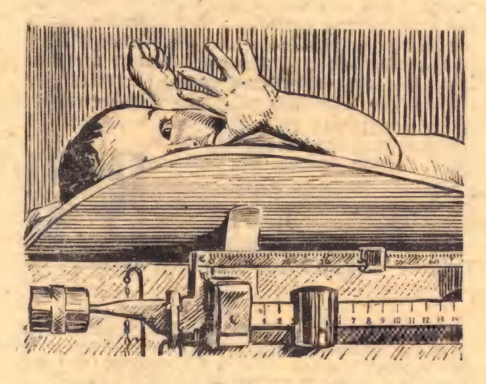
БИТОЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ. Мясо порубите ножом или измельчите в мясорубке. Добавьте к нему черствый белый хлеб, замоченный в молоке, соль, перец и хорошо перемешайте. Полученный фарш сформуйте в виде лепешек, на середину положите грибной фарш и заверните его краями мясной лепешки. Изделия сплющите ножом так, чтобы получились круглые биточки, обваляйте в сухарях и жарьте.

Для фарша свежие грибы мелко нарежьте и обжарьте на масле. На сковороду, смазанную маслом, положите гречневую кашу, сделайте в ней углубление, в которое положите биточки. Все залейте сметаной, посыпьте тертым сыром и запекайте в духовке.

На 450 *г* мяса (говядина) мякоть: хлеба пшеничного 100 *г*, молока 150 *г*, специи, сухари, грибы 200 *г*, сала 60 *г*, гречневой крупы 200 *г*, масла 40 *г*, сметаны 600 *г*, сыра 25 *г*.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Чтобы пришить пуговицу к кожаному пальто, вложите между ней и пальто тонкую бумагу. Когда пуговица будет пришита, бумагу выньте.



«Вес взят»

ОКТЯБРЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

☉
Восх. 6.41
Зах. 17.54
Долгота
дня 11.13

—279

1917



●
Новолуние
5 октября
Восх. 8.31
Зах. 18.06

+86

1975

Детское питание

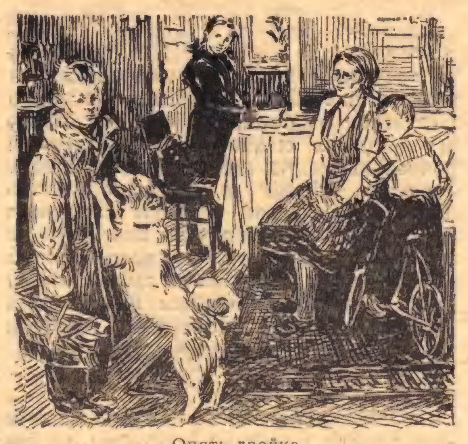


ЯИЧНЫЙ РУЛЕТ. Желток разотрите с мукой и молоком, добавьте взбитые белки, вылейте на смазанный маслом противень и запеките в духовке до образования румяной корочки. На готовый яичный пласт положите фарш из отварного риса с маслом и рубленым яйцом, заверните рулетом. Фарш можно приготовить и из яблок, а также из свежей тушеной капусты или моркови.

Яичный рулет с рисом на 1 порцию: 1 яйцо, 3 ст. л. молока, $^1/_2$ ч. л. сливочного масла, $^3/_4$ ч. л. пшеничной муки. Для фарша: чайная ложка риса, часть яйца.



ЦУКАТЫ ИЗ АРБУЗА И ДЫНИ. Плоды нарежьте на квадратики и варите до тех пор, пока они не станут мягкими (10—15 минут). Затем опустите в горячий сироп, приготовленный из трех стаканов сахара (на 1 *кг* плодов), и оставьте в нем на 10—12 час. После этого варите цукаты в сиропе, пока они станут стекловидными. Готовые дольки выложите в дуршлаг, а потом разложите их для подсушки. Подсушенные цукаты погрузите в сахарный песок, снимите с них избыток сахара, еще раз обсушите и положите в вазочку для конфет.



Опять двойка
Художник *Ф. Решетников*

ДЕКАБРЬ СУББОТА

☉
Восх. 9.00
Зах. 16.03
Долгота дня 7.03

—361

1917

27

☾
Посл. четв. 25 декабря
Восх. 2.38
Зах. 12.32

+4

1975



ЛИМОННЫЙ БИСКВИТ. Сварите в небольшом количестве воды лимон, протрите его сквозь сито. Пять сырых желтков разотрите с половиной стакана сахарной пудры, добавьте протертый лимон и еще сок, отжатый из половинки свежего лимона. Всыпьте по две столовые ложки картофельной и пшеничной муки, перемешайте. Затем взбейте в крутую пену пять белков, осторожно соедините с тестом и тут же выпекайте бисквит в форме, смазанной маслом и посыпанной сухарями.

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ. 3—4 средние моркови, 1—2 корня сельдерея, полкочана свежей капусты. Морковь и сельдерей натрите на крупной терке. Капусту тонко нашинкуйте, посолите и перетрите до выделения сока. Затем все хорошенько смешайте, добавьте две чайные ложки сахарного песку и две-три столовые ложки сметаны. Салат выложите горкой в салатник или мелкую тарелку. По бокам его можно украсить ломтиками яблок, крутым яйцом, разрезанным вдоль на четыре части. (Расход продуктов на 4 порции.)



Подруги

Художники *А. Ткачев* и *С. Ткачев*

НОЯБРЬ **ВОСКРЕСЕНЬЕ**

9

☉
Восх. 7.52
Зах. 16.35
Долгота
дня 8.43

—313

1917

●
Новолуние
3 ноября
Восх. 13.02
Зах. 22.18

+52

1975

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

С ПОМОЩЬЮ УКСУСА...

Перед окраской металлических каркасов мебели, планок, трубок протрите их тряпкой, смоченной в уксусе, дайте высохнуть — краска будет лучше держаться.

Алюминиевая посуда, потемневшая внутри, станет светлой, если прокипятить в ней воду с уксусом.

Неприятный запах рыбы с рук и с посуды можно удалить, вымыв их водой с уксусом (ложка уксуса на два литра воды).

СОЛЬ В ХОЗЯЙСТВЕ

Стеклянные стаканы и бутылки становятся прозрачными и блестят, как хрустальные, если их вымыть в теплой соленой и сполоснуть в холодной воде.

При чистке скользкой рыбы следует опустить пальцы в соль — это облегчит труд.

Если чернила пролились на ковер, то нужно немедленно бросить на пятно горсть соли, которая вберет в себя чернила.



— Начинайте писать сочинение «Как я провел лето».

Художник *В. Владов*

АВГУСТ ПЯТНИЦА



☉
Восх. 4.47
Зах. 20.23
Долгота дня 15.36

—220—

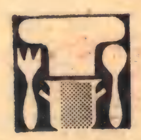
1917

8

●
Новолуние 7 августа
Восх. 6.12
Зах. 20.09

+145

1975



ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ. Чтобы приготовить тесто, нужно 600 *г* муки первого сорта, сахарного песку — 35 *г*, масла топленого или маргарина — 40 *г*, два яйца, соли — 15 *г*, молока — 250 *г*, дрожжей — 30 *г*. Все продукты положите в теплое молоко. Дрожжи разведите и процедите. Замесите тесто и поставьте бродить на 3—4 часа.

Готовое тесто разделите на шарики, раскатайте и начините их фаршем, а затем, уложив на смазанные маслом листы, дайте настояться минут 20. Перед посадкой в духовку или печь пирожки смажьте яйцом и пеките при температуре 200° в течение 8—10 минут.

Фарш для пирожков делается из подберезовиков, подосиновиков, белых. Грибы тщательно промойте и варите в большом количестве воды. После охлаждения их измельчите и обжарьте, а затем добавьте жареный лук, сметану, соль, перец, зелень.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ И МЯСОМ. У 12 помидоров средней величины срежьте верхушки, выньте сердцевину, посолите внутри. 200 *г* нарезанных ломтиками отварных грибов перемешайте с небольшим количеством отварного мяса или дичи, мякотью помидоров и майонезом, поперчите. Этим фаршем наполните помидоры, закройте срезанными верхушками, уложите на блюдо, украсьте зеленью и листьями салата.



Волжанка

Художник *А. Мазитов*

ИЮЛЬ СРЕДА

☉
Восх. 4.29
Зах. 20.42
Долгота дня 16.13

—211

1917

30

○
Полнолуние 23 июля
Зах. 12.48
Восх. 22.26

+154

1975



ПОВИДЛО ИЗ КЛУБНИКИ ИЛИ ЗЕМЛЯНИКИ. Промытые и обсушенные ягоды протрите сквозь сито и немного поварите без сахара в собственном соку. В кипящую массу добавьте сахар (на 1 *кг* ягод — 750 *г* сахара) и варите 25 минут от начала кипения. Теплым разлейте по банкам, завяжите и поставьте на 30 минут в паровую «баню» — кастрюлю с кипящей водой (на дно положите деревянную решетку).

КОМПОТ ИЗ БЕЛОЙ СМОРОДИНЫ. Крупными ягодами наполните банки, слегка постукивая, чтобы легли плотнее, затем залейте охлажденным сиропом (400 *г* сахара на 1 *л* воды), поставьте банки в кастрюлю с водой, накройте крышками и, медленно нагревая, пастеризуйте 15—20 мин., потом закатайте. Компот будет и красивее, и полезнее, если добавить в него немного плодов шиповника.

ПОЛЕЗНЫЙ СОВЕТ

Для салатов, винегретов лучше варить картофель, свеклу, морковь в неочищенном виде. Так меньше разрушается витамин С.



— Скорее в магазин, пока курс опять не повысился!

«Вельт», Гамбург

ИЮНЬ СУББОТА

☉
Восх. 3.47
Зах. 21.18
Долгота дня 17.31

—179

1917

28

○
Полнолуние 23 июня
Зах. 9.19
Восх. 22.54

+186

1975



ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ ХОЛОДНЫЕ. Шпинат варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, откидывают и протирают. Щавель припускают в собственном соку и тоже протирают. Протертую зелень соединяют, разводят отваром шпината, кипятят и охлаждают. Картофель варят отдельно, охлаждают и нарезают кубиками. В охлажденное пюре из шпината и щавеля кладут картофель, свежие огурцы, нарезанные кубиками, перетертый с солью шинкованный зеленый лук. Щи заправляют сахаром, солью. Перед едой посыпают укропом. В тарелку кладут вареное яйцо. Сметану подают отдельно.

Расход продуктов на 1 порцию — щавель — 75 *г*, шпинат — 75 *г*, вода — 350 *г*; картофель — 100 *г* (можно готовить и без картофеля), лук зеленый — 30 *г*, огурцы — 50 *г*, укроп — 10 *г*, сметана — 50 *г*, яйцо — $^1/_2$ или $^1/_3$ шт., сахар — 5 *г*.

Полезный совет

Зеркала хорошо промывать холодной водой с добавлением бельевой синьки или разбавленным настоем чая. Это придает зеркалу приятный блеск.



— Вы же сами сказали, чтобы я весь вечер стоял в углу.

Художник *В. Тильман*

ИЮНЬ ПОНЕДЕЛЬНИК

☉			☾	
Восх.	3.53	**2**	Посл.	четв.
Зах.	21.03			02.23
Долгота			Восх.	0.47
дня	17.10		Зах.	12.44
—153				+212

1917 **1975**



БЛИНЫ ИЗ КАПУСТЫ. Нашинкованную капусту 5—10 мин. варить в небольшом количестве воды или молока, пропустить через мясорубку, добавить манную крупу и варить еще 8—10 минут, потом всю массу охладить, добавить яйцо, соль, перемешать и жарить на сковороде. При подаче на стол полить сметаной.

На 1 *кг* капусты — 60 *г* манной крупы, 60 *г* масла, 150—200 *г* молока, 2 яйца, 80—100 *г* сметаны, 8 *г* соли.

•

Полезный совет

Избегайте ярких, пестрых ваз для цветов.

Особенно красивые, разнообразные композиции можно делать в низких широких вазах, наподобие мисок и чаш, где и поверхность воды, и отражение стеблей, цветов дают дополнительный художественный эффект. Но в такие вазы растения без специальных держателей-наколок поставить невозможно. Наколки можно дополнить или даже заменить камнями, корягой, комком мягкой проволоки.

Н. Николаенко



Таитянки

Французский художник
Поль Гоген

МАЙ ВОСКРЕСЕНЬЕ

11

☉	
Восх.	4.27
Зах.	20.27
Долгота дня	16.00
—131	

●	
Новолуние	10.06
Восх.	4.20
Зах.	20.54
+234	

1917 1975



САЛАТ ДЕТНИЙ. Отварной молодой картофель, огурцы, зеленый лук, петрушку, укроп порезать на мелкие кусочки. Добавить мелко нарезанное крутое яйцо, отварной зеленый горошек, сдобрить сметаной, в которую прибавлено немного соуса «Южный». В салатнице украсить блюдо ломтиками яйца и зеленью.

ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ. Капусту отварите в подсоленной воде до полуготовности. Яйца смешайте с солью, перцем. В яичную смесь обмакните капусту и тотчас же опустите в горячий жир. Поджарьте до подрумянивания. Такую капусту хорошо подать как гарнир к птице.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Загрязненный зонтик можно вычистить смесью равных частей столового уксуса и воды.

Не оставляйте сложенным мокрый зонтик, а то он начнет пропускать воду. Обязательно раскройте его и высушите, но раскрывайте не до конца, лишь наполовину, чтобы не растянуть слишком ткань.



— Где же я мог видеть этот рисунок ткани?

Художник *И. Беседин*

М А Й **ВТОРНИК**

6

☉
Восх. 4.38
Зах. 20.17
Долгота дня 15.39

—126

1917

☾
Посл. четв. 3 мая
Восх. 2.41
Зах. 15.00

+239

1975



БИТКИ ПО-СЕЛЯНСКИ. Мясо пропустите через мясорубку с крупной решеткой. В фарш добавьте сырой рубленый репчатый лук, перец, соль. Сделайте битки, запанируйте их в муке и жарьте. На дно сотейника положите часть пассерованного лука, а на него — вареные грибы и обжаренные битки. Затем опять слой лука и грибов. Все залейте грибным соусом и тушите до готовности. Подавая битки, полейте их соусом, в котором они тушились. На гарнир подайте картофель, который следует тушить в грибном отваре с томатом-пюре, жиром и лавровым листом.

Расход продуктов: мясо 400 *г*, лук репчатый (для фарша) 40 *г*, мука пшеничная 20 *г*, сало свиное топленое 40 *г*, грибы сушеные 40 *г* или свежие 100 *г*, лук репчатый 200 *г*, грибной бульон 300 *г*, томат-пюре 40 *г*, картофель 600 *г*, перец, лавровый лист. (Из расчета на 4 порции.)

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ *

В ягодные кисели можно добавлять небольшое количество лимонной кислоты, предварительно разведенной холодной кипяченой водой — так вкуснее. В горячий кисель для аромата положите пол-ложечки ванилина, цедру лимона (апельсина).

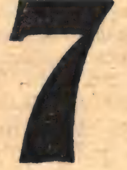
При чистке молодого картофеля руки не почернеют, если их предварительно смазать уксусом и дать высохнуть, не вытирая.



— Не беспокойся, дорогая, у меня он будет есть все: первое, второе и третье...

Художник Г. Андрианов

ЯНВАРЬ **ВТОРНИК**



☉		☾	
Восх.	8.57	Посл. четв. 4 января	
Зах.	16.15	Восх.	4.06
Долгота дня	7.18	Зах.	12.23
—7		+358	

1917 **1975**



РОГАЛИКИ С ОРЕХАМИ И МЕДОМ. Яйца с сахаром взбейте венчиком, постепенно добавляя растительное масло, мед, лимонную цедру, ванильный сахар. Хорошенько растерев эту массу, всыпьте в нее муку с таким расчетом, чтоб получилось некрутое тесто. Раскатайте довольно толстый пласт, нарежьте треугольниками.

Начинка делается так. Немного прокипятите мед, затем добавьте орехи и корицу, размешайте, поставьте на холод.

На каждый треугольник уложите валиком немного начинки, сверните тесто рогаликами, смажьте взбитым яйцом и выпекайте на смазанном маслом противне в духовом шкафу.

Продукты для теста: 4 яйца, 4 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка меда, ванильный сахар, примерно $^1/_2$ *кг* муки, лимонная цедра. Для начинки: 250 *г* меда, 250 *г* орехов, корица по вкусу.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Если духовка чересчур нагрелась, поставьте в нее на несколько минут кастрюлю с холодной водой.

Чтобы тесто не приставало к рукам, перед тем как месить его, смажьте ладони подсолнечным маслом.



— Он всегда мешает мне во время уборки.

Художник *В. Воеводин*

ФЕВРАЛЬ **ПЯТНИЦА**

28

☉		○	
Восх.	7.26	Полнолуние 26 февраля	
Зах.	18.01	Зах.	7.42
Долгота дня	10.35	Восх.	22.04
—59		+306	

1917 1975



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА. Свеклу, морковь, репчатый лук очистите, помойте и пропустите через мясорубку. Сложите в кастрюльку и поставьте томить в негорячую духовку или русскую печь на 1,5—2 часа. Потом выложите на сковороду, добавьте растительное масло, перец и соль по вкусу и обжаривайте на маленьком огне минут 30—40. Добавьте помидоры или томат-пюре и еще жарьте 10—15 минут.

На 500 *г* свеклы — 2 моркови (200 *г*), 2 луковицы (100 *г*), 150—200 *г* растительного масла, 100 *г* томата.

Детское питание

КУРИНОЕ СУФЛЕ. Курица — 120 *г*, 1 сырое яйцо, молоко — 4 столовые ложки, соль — на кончике ножа.

Сварите курицу, отделите мякоть от кожи и костей, пропустите через мясорубку, посолите, влейте молоко, добавьте желток, все хорошо перемешайте и осторожно соедините со взбитым в пену белком (от $^{1}/_{2}$ яйца). Выложите массу на смазанную маслом сковороду и поставьте на 30 минут в духовку.

Если суфле приготовить на пару, его можно давать и годовалому ребенку.



— А ну-ка, посмотри мне в глаза!

Художник *В. Воеводин*

АПРЕЛЬ ЧЕТВЕРГ

☉

Восх. 5.57
Зах. 19.11
Долгота дня 13.14

—93

1917

3

☾

Посл. четв. 15.26
Восх. 2.28
Зах. 10.21

+272

1975

ИЗ РУССКОЙ НАРОДНОЙ КУХНИ



РЕДЬКА С СУХАРИКАМИ. Черный хлеб без корки нарезать фигурными кусочками (полумесяцами, ромбами), посыпать солью и обжарить в растительном масле. Тертую редьку заправить квасом или уксусом, выложить в салатницу, посыпать зеленым луком, а по краям положить обжаренные кусочки хлеба.

ЩИ С ГРЕЧНЕВЫМИ КЛЕЦКАМИ. Щи варят как обычно. Размолотую гречневую крупу заливают водой, солят и варят вязкую кашу. Затем выкладывают ее на блюдо слоем в 1 *см*. Когда каша застынет, ее нарезают ломтиками, обжаривают на масле и при подаче кладут в щи.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ. Тесто готовится, как и для мясных пельменей. Филе любой рыбы (трески, щуки и др.) с луком пропустить через мясорубку два раза. Добавить соль, перец, сливочное масло и хорошо перемешать (на 1 *кг* теста для пельменей: муки — 700 *г*, яйцо — 1 шт., соль — 15 *г*, воды — 260 *г*).

Полезный совет

Жареный лук будет особенно вкусен и красив, если предварительно обвалять его в муке.



В семье

Художник *Ю. Кугач*

М А Р Т ВТОРНИК

☉			☽	
Восх.	6.21	**25**	Перв.	четв.
Зах.	18.53		20 марта	
Долгота дня	12.32		Зах.	5.03
			Восх.	16.27
—84				+281
1917				1975



МОРКОВЬ, ТУШЕННАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ И МЕДОМ. Очищенную морковь нарежьте мелкими кубиками и тушите в молоке с маслом до полуготовности, затем добавьте изюм, замоченный чернослив, мед и тушите до полной готовности. Чернослив можно заменить курагой.

На 2 моркови: две столовые ложки молока, ложка меда, ложка изюма, 6—7 черносливин.

РУБЛЕНЫЕ ЯЙЦА С ЧЕСНОКОМ. Сварите вкрутую яйца, очистите, белки мелко нарубите. Желтки разотрите с солью и сметаной, добавьте квас, рубленый чеснок. Рубленые белки положите в сотейник, залейте растертыми желтками и посыпьте зеленью укропа. На 2 яйца: сметаны 30 *г*, кваса 30 *г*, чеснока 5 *г*, зелени 5 *г*.

Мамины уроки

КАК СДЕЛАТЬ НАДПИСЬ НА ТОРТЕ



Возьми сливочного масла, разотри его хорошенько с сахарным песком или, лучше, с сахарной пудрой, добавь, если хочешь, какао и положи эту смесь ложечкой в бумажный конус. Если такой конус сжать, то снизу через его отверстие начнет выдавливаться тоненькая длинная ниточка крема. Таким образом ты сможешь сделать любую надпись.

МАЛЫШАМ

ВЕСНА

(Отрывок)

Уж тает снег, бегут ручьи,
В окно повеяло весною...
Засвищут скоро соловьи,
И лес оденется листвою!

Чиста небесная лазурь,
Теплей и ярче солнце стало,
Пора метелей злых и бурь
Опять надолго миновала.

А. Н. Плещеев



МАРТ СРЕДА

5

☉
Восх. 7.13
Зах. 18.11
Долгота дня 10.58

—64

1917

☾
Посл. четв. 4 марта
Восх. 3.03
Зах. 10.30

+301

1975



ВОЗДУШНЫЙ ПИРОГ (суфле) ИЗ ЧЕРНОСЛИВА. Чернослив промойте, залейте холодной водой так, чтобы вода его только покрывала, и в закрытой посуде варите при слабом кипении до готовности. Из чернослива выньте косточки, протрите его через сито, всыпьте сахар и, помешивая деревянной ложкой, проварите до тех пор, пока масса не загустеет. Эту смесь, не охлаждая, тонкой струйкой и при быстром помешивании введите во взбитые яичные белки. Затем выложите горкой на смазанную сливочным маслом сковороду и выпекайте в горячем духовом шкафу (при 200—250°) 10—15 минут.

Пирог во время выпекания увеличивается в объеме в 2—$2^1/_2$ раза. Готовый пирог хранить нельзя.

К пирогу можно подать холодное кипяченое молоко или охлажденные сливки.

На 320 *г* чернослива: 6 ст. ложек сахара, яйца (белки) 12 шт., 1 ч. ложка масла сливочного, $2^1/_2$ стакана молока или сливок, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Полезный совет

Если вам нужен только белок от яйца, проколите скорлупу с обоих концов толстой иглой. Белок вытечет, а желток останется. Если скорлупа разбилась, перелейте желток в чашку, а сверху залейте водой: так он сохранится свежим в холодильнике один-два дня.



Грибники

АВГУСТ ВТОРНИК

☉
Восх. 5.08
Зах. 19.58
Долгота дня 14.50

—231

1917

19

☽
Перв. четв. 14 августа
Зах. 2.32
Восх. 18.29

+134

1975

Мамины уроки



Больше всего сушат белые грибы. Если же белых мало, то можно посушить подберезовики и подосиновики. Грибы надо тщательно очистить от земли и травы, обтереть слегка влажной чистой тряпочкой. Затем грибы нанизать на крепкую нитку и вывесить на солнышко. Можно их сушить и на длинных березовых палочках.

Окончательно высохшие грибы станут легкими, на ощупь сухими, а главное, хрупкими, ломкими. Храните грибы в сухом месте, а лучше всего в плотно закрывающихся банках.

КНИГИ В ДОМЕ



Можно по-разному размещать книги в квартире. Полки с книгами могут либо подчеркивать, либо смягчать недостатки планировки квартиры. В длинном помещении целесообразно размещать книги на торцовой стене. Это «укоротит» комнату. Ряды протяженных горизонтальных полок в невысоком помещении еще больше подчеркнут этот его недостаток.

В рабочем кабинете книги располагают у каждой свободной стены.

В детской комнате книжные полки лучше делать подвесными, учитывая при этом рост ребенка.

Рекомендуемые размеры полок: длина между опорами не более 800 *мм*; глубина для хранения книг в один ряд — 250 *мм*, пространство между полками — 250 *мм*, а для больших книг, например книг по искусству, — 350 *мм*.

В. Резвин,
художник-конструктор



АПРЕЛЬ

1975

Восход 5.16
Заход 19.45
Долгота дня 14.29

ВОСКРЕСЕНЬЕ

20

Я помню чудное мгновенье:
Передо мной явилась ты,
Как мимолетное виденье,
Как гений чистой красоты.

В томленьях грусти безнадежной,
В тревогах шумной суеты,
Звучал мне долго голос нежный,
И снились милые черты.

Шли годы. Бурь порыв мятежный
Рассеял прежние мечты,
И я забыл твой голос нежный,
Твои небесные черты.

В глуши, во мраке заточенья
Тянулись тихо дни мои
Без божества, без вдохновенья,
Без слез, без жизни, без любви.

Душе настало пробужденье:
И вот опять явилась ты,
Как мимолетное виденье,
Как гений чистой красоты.

И сердце бьется в упоенье,
И для него воскресли вновь
И божество, и вдохновенье,
И жизнь, и слезы, и любовь.

А. С. Пушкин

МАЛЫШАМ



КТО ОН!

Жу-жу-жу-жу!
Я на ветке сижу.
Я на ветке сижу,
Букву «ж» все твержу.
Зная твердо букву эту,
Я жужжу весной и летом.

Александр Прокофьев

АПРЕЛЬ **СУББОТА**

26

☉
Восх. 5.00
Зах. 19.57
Долгота дня 14.57

—116

1917

○
Полнолуние 25 апреля
Зах. 4.56
Восх. 21.14

+249

1975



САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ С ЗЕЛЕНЬЮ. Очистите, хорошо вымойте и отварите картофель, процедите, обсушите и в горячий картофель положите рубленый лук, растертый с солью чеснок, столовую ложку рубленой зелени, масло и деревянным пестиком хорошо истолките в однородную массу. Добавьте нарезанные мелкими кубиками огурцы, хорошо перемешайте, посолите по вкусу. Сформуйте из полученной массы рулет, положите на длинную тарелку, покройте со всех сторон майонезом и обсыпьте зеленым луком.

На 600—700 *г* картофеля, 250 *г* зеленого лука, 2 дольки чеснока, 2 ст. ложки рубленой зелени, 3—4 соленых огурца, 100 *г* масла подсолнечного, полбанки майонеза, соль по вкусу.

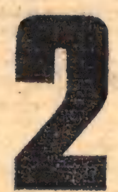
ИСПЕЧЕННЫЙ ЭТЮД

Немецкий композитор Иоганн Брамс посетил знакомую семью. В его честь хозяйка дома испекла пирог, на котором нотными знаками из теста «записала» музыкальный этюд Брамса.

Композитор, обращаясь к хозяйке дома и отрезая кусочек пирога, шутливо заметил:

— Вы не только меня играете, поете, но и печете.

1 9 1 7   Пятьдесят четвертый год   1 9 7 1
Великой Октябрьской социалистической революции



☉ Восх. 4.35
Зах. 20.36
Долгота
дня 16.01

☽ Перв. четв.
30 июля
Восх. 18.03
Зах. 23.38

—214 | 151

АВГУСТ ПОНЕДЕЛЬНИК

10 лет со дня основания (1961) Академии наук Молдавской ССР.

100 лет со дня основания (1871) города Иваново-Вознесенска (теперь г. Иваново).

1940 — Образование Молдавской ССР.





В Молдавии.

ДЛЯ ТЕХ, КТО В ПУТИ

...Мы ехали не первый час и, признаться, проголодались. Впереди был районный центр Страшены. При въезде в него нам сообщили: есть дом для гостей.

У входа мы встретили хозяйку. Она провела нас в горницу, убранную национальными коврами. Уютно было в помещении, но день был теплый, и мы предпочли расположиться на улице. Здесь за массивным дубовым столом, окруженным обычным плетнем, в соседстве с колодцем-журавлем очень вкусными показались молдавские кушанья...

Таких оригинальных ресторанчиков в последнее время немало появилось на дорогах Молдавии. На трассе Кишинев — Бельцы есть оригинальный ресторан «Бочка Романешты». Его здание имеет форму огромной бочки. Ресторан построен совхоз-заводом «Романешты», который торгует здесь только своей продукцией.

Ю. Васильков, Ф. Конышев

Кулинария

ПИРОГ ПО-МОЛДАВСКИ. Пресное тесто раскатать, положить на него фарш, края соединить и защипить; пирог поместить на лист, смазать яйцом и выпечь.

Для приготовления фарша картофель сварить, пропустить через мясорубку вместе с брынзой, добавить пассерованный репчатый лук, соль, перец.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

СЕНТЯБРЬ 1961

28

⊙ Восх. 6.26
Зах. 18.15
Долгота дня 11.49

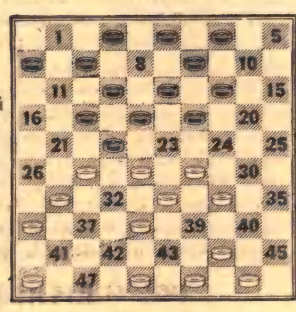
○ Полнолуние 24 сентября
Зах. 11.10
Восх. 20.28

ЧЕТВЕРГ

СТОКЛЕТОЧНЫЕ ШАШКИ

А. Сидлин

Найдите комбинационный выигрыш за белых (ход белых)



(Решение см. на листке 30 сентября)

КОРОВЫ БЕЗ ПРИВЯЗИ

В коровнике на подстилке лежат коровы. Вокруг них одни голые стены: ни кормушек, ни поилок — ничего. И двери всегда настежь. Захотят есть — выходят на волю: к скирдам, к наземным силосным буртам. А потом бредут к автопоилке. Приходит час дойки — звенит рельс. Буренки, как по команде, выстраиваются у двери в доильный зал. Ведь там их поджидает любимое лакомство — порция концентратов. И вот бежит молоко из доильного аппарата по трубам прямо в холодильник...

Это в колхозе имени XX партсъезда Московской области.

Перевод скота на „самообслуживание" позволяет дояркам обслуживать по сто с лишним коров. Затраты на производство 1 *ц* молока снизились к 1960 г. до 3,8 человеко-часов, себестоимость 1 *л* молока — до 80 коп., а летом — до 47 коп.

КУЛИНАРИЯ

Баклажаны тушеные в сметане. Баклажаны очистите, нарежьте ломтиками, положите в подсоленную воду, через 5 мин. откиньте на сито или дуршлаг. Посыпьте перцем, солью, обваляйте в муке и обжарьте. Переложите в кастрюлю, залейте сметаной и тушите 30—40 мин.

Сорок пятый год
Великой Октябрьской социалистической революции

НОЯБРЬ 1961

27

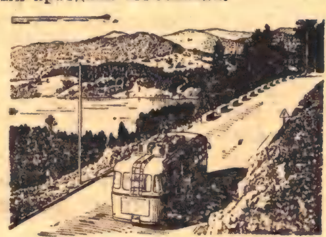
☉ Восх. 8.28
Зах. 16.07
Долгота дня 7.39

○ Полнолуние 22 ноября
Зах. 12.20
Восх. 20.59

ПОНЕДЕЛЬНИК

160 лет со дня рождения (1801) А. Е. Варламова, известного русского композитора. Умер в 1848 г.

29 ноября 1945 г. была провозглашена Федеративная Народная Республика Югославия. Национальный праздник Югославии.



Югославия. Дорога через Горский Котар

СЕРБСКИЕ ПОСЛОВИЦЫ

Большая семья — быстрая помощь.

Работай, сынок, тебя спросит старость, где была твоя молодость.

Ответ к листку 1 ноября

Н. А. Некрасову. Поэма „Несчастные".

Ответ к листку 2 ноября

Живи просто, проживешь лет до ста.

Ответ к листку 9 ноября

1. Неон. 2. Наманган. 3. Нафталин. 4. Никитин. 5. Нептун. 6. Наполеон. 7. Нитроглицерин. 8. Никулин. 9. Нельсон. 10. Нежин. 11. Нерон. 12. Неман. 13. Никотин. 14. Нансен. 15. Норманн. 16. Ньютон. 17. Нейтрон. 18. Ноктюрн. 19. Нанкин. 20. Нарзан. 21. Нейман. 22. Нарын. 23. Новокаин.

Ответ к листку 12 ноября

1. f2 — e3! h4 : f2 2. c5 — d6! e7 : c5
3. d4 : b6 a7 : c5 4. d2 — c3 f2 : d4 5. c3 : g7.

КУЛИНАРИЯ

Сметанник. Желтки разотрите с сахаром и сметаной. Всыпьте постепенно муку, смешанную с содой, положите лимонную цедру. Хорошо перемешайте и вылейте в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Поставьте в горячую духовку. Готовый торт посыпьте пудрой.

По 1 стакану муки, сахарного песка и сметаны; 3 желтка, 1/4 ложки соды, цедра с лимона, 2 ложки сахарной пудры.

Сорок четвертый год
Великой Октябрьской социалистической революции

ОКТЯБРЬ 1961

19

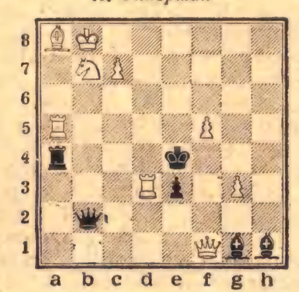
☉ Восх. 7.08
Зах. 17.21
Долгота дня 10.13

☽ Перв. четв. 17 октября
Зах. 0.27
Восх. 15.54

ЧЕТВЕРГ

ШАХМАТНАЯ ЗАДАЧА

А. Эллерман



Белые начинают и дают мат в два хода

(Решение см. на листке 31 октября)

Совет врача

Последствия алкоголизма. Употребление спиртных напитков таит в себе большую опасность. Совершенно незаметно для себя человек привыкает сначала выпивать одну-две рюмки вина в компании друзей, на рыбалке. „Друзья“ советуют ему „выпить рюмочку“ и при легком недомогании. Постепенно этот человек приучается выпивать при каждом удобном случае, а затем и без всякого повода. Привычка переходит в потребность.

Трудно измерить вред, наносимый организму алкоголем. Он тяжело действует на нервную систему, нарушает процесс пищеварения, понижает общий обмен в организме, плохо влияет на работу желез внутренней секреции.

Б. Никитин,
доктор медицинских наук

Кулинария

Курица заливная. Очищенную, выпотрошенную и вымытую курицу разрежьте пополам, положите в кипящую воду, добавьте нарезанную морковь, перец горошком и сварите. К концу варки посолите. Готовую курицу разрежьте на куски, разложите на блюде и украсьте кружочками моркови и зеленью петрушки. Бульон продолжайте варить, чтобы часть испарилась, снимите жир и процедите. Добавьте размоченную желатину и подогрейте. Затем бульон охладите и залейте им курятину.

Сорок пятый год
Великой Октябрьской социалистической революции

ДЕКАБРЬ 1961

28

ЧЕТВЕРГ

☉ Восх. 9.00
Зах. 16.03
Долгота дня 7.03

○ Полнолуние 22 декабря
Зах. 12.03
Восх. 23.06



Рассеянный папа

Художник А. Грунин

Ответ к листку 17 декабря

Через 60 дней, в субботу.

Ответ к листку 23 декабря

Кроссворд „Литература“

По горизонтали: 5. „Хорошо“. 6. Ауэзов. 7. Фучик. 10. „Арион“. 11. Тагор. 12. „Гений“. 14. „Школа“. 18. Улита. 19. Иванов. 20. Петров.

По вертикали: 1. „Костер“. 2. Кожух. 3. Сатин. 4. „Золото“. 8. Рощин. 9. „Чайка“. 13. Ершовы. 15. Лондон. 16. „Слава“. 17. „Степь“.

Вспомните

1. Из повести Н. В. Гоголя „Тарас Бульба“
2. Из комедии Д. И. Фонвизина „Недоросль“.

Ответ к листку 27 декабря

1. Кра3!! а5 2.Фb1! Ф:b1. Пат.

Кулинария

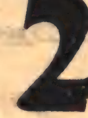
Картофель в молоке. Картофель, сваренный в кожуре, очистите, нарежьте ломтиками, положите в кастрюлю с кипящим молоком и варите при слабом кипении 8—10 минут. Нерастопленное сливочное масло смешайте с мукой, положите маленькими кусочками в картофель, посолите, аккуратно перемешивая, прокипятите.

На 1 кг картофеля — 1,5 стакана молока, 1 ст. ложку масла, 1 ч. ложку пшеничной муки.



ПОНЕДЕЛЬНИК		2	9	16	23	30
ВТОРНИК		3	10	17	24	31
СРЕДА		4	11	18	25	
ЧЕТВЕРГ		5	12	19	26	
ПЯТНИЦА		6	13	20	27	
СУББОТА		7	14	21	28	
ВОСКРЕСЕНЬЕ	1	8	15	22	29	

ИЮЛЬ
1962
ПОНЕДЕЛЬНИК



☉ Восх. 3.50
Зах. 21.17
Долгота
дня 17.27

Совет огороднику

Щавель — многолетнее овощное растение, хорошо зимующее в условиях средней полосы. Под щавель обычно отводят участок с суглинистой, богатой перегноем, кислой почвой. В низинах с застойными водами его разводить нельзя, так как там он плохо растет, а иногда погибает от весенних заморозков. Щавель не переносит известкования. Перед посевом на участок следует внести на каждый квадратный метр 20—25 *г* аммонийной селитры, 30—40 *г* суперфосфата и 10—15 *г* хлористого калия или хорошо заправить почву навозом. На увлажненных участках щавель лучше сеять рядами с расстоянием 15—20 *см* один от другого. Семена предварительно надо замочить. Заделывают их на глубину 1—1,5 *см*.

Сеют щавель ранней весной, летом или поздней осенью. Летом проводят поливы, подкормки навозной жижей, рыхления и прополки.

Наиболее ценную продукцию щавель дает в первые два года. Поэтому каждые 2—3 года его следует пересевать.

В. Россошанская, агроном

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Сушеный укроп. Посейте укроп в половине августа. Когда он вырастет, срежьте и посушите на открытом воздухе, разложив его на холсте или связав пучками. Когда укроп высохнет, разотрите его в крупный порошок и храните в банках. Таким же способом сушится зелень петрушки.

Не бросайте кожуру от лимона: ею хорошо чистить кухонные деревянные столы и доски для резки овощей, протирать ножи, пахнущие рыбой и селедкой.



Половодье

АПРЕЛЬ
1962
СУББОТА

21

☉ Восх. 5.13
Зах. 19.46
Долгота
дня 14.33.

САЛАТ ИЗ МЯСА

(Из польской кулинарии)

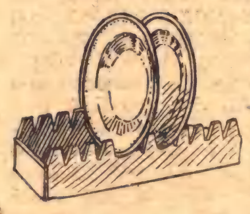
Отварите картофель, очистите от кожуры, охладите. Жареную телятину, картофель, огурец, яблоки, крутые яйца нарежьте мелкими кубиками, добавьте зеленый горошек. Все это перемешайте, прибавляя 3—4 ложки майонеза. Заправьте по вкусу солью, щепоткой сахара, уксусом, горчицей. Положите в салатник. Залейте оставшимся майонезом, посыпьте мелко нарубленной зеленью петрушки. Украсьте листиками зеленого салата или другими овощами, в зависимости от сезона.

На 300—400 *г* жареной телятины (или говядины) 200 *г* картофеля, 100 *г* соленых огурцов, 100 *г* яблок, 100 *г* зеленого горошка, 1—2 яйца, майонез, 1/8 *л* растительного или прованского масла, 30—50 *г* горчицы, соль, сахар, уксус, 1 ложка рубленой зеленой петрушки.

Полезный совет

Пятна с мягкой мебели, обитой декоративной тканью, можно удалить, протирая их теплым раствором порошка „Новость" или очищенным бензином.

СУШИЛКА ДЛЯ ТАРЕЛОК



Вытрешь вымытые тарелки, а на них иногда остаются ворсинки от полотенца. Гораздо гигиеничнее, когда вымытые горячей водой тарелки сушатся на специальной подставке.

Подставку для сушки тарелок можно сделать самим. (См. рисунок).

Из четырех деревянных брусков делается рамка. С боков к длинным спускам прибиваются фанерные планки, в которых предварительно сделаны вырезы. Вымытые тарелки устанавливаются в эти вырезы.

МАЙ
1962
ЧЕТВЕРГ

24

☉ Восх. 4.05
Зах. 20.49
Долгота дня 16.44

СИБИРСКОЕ ЖАРКОЕ



Кусок говядины или нежирной свинины нашпигуйте свиным салом, хорошенько потрите солью и обжарьте на сковороде вместе с крупно нашинкованным луком и морковью, нарезанной тонкими кружочками. Обжаренное мясо положите в кастрюлю, туда же положите крупно нарезанные соленые рыжики или белые грибы, кусочек сахару, сырую морковку, корочку черного хлеба, лавровый лист, петрушку. Жаркое полейте бульоном, добавьте стакан кипятку, уксус и поставьте в духовку на полтора часа. При подаче на стол положите сметану.

На 1 *кг* мяса: сала — 100 *г*, лука—2 головки, моркови 2—3 шт., соленых грибов — 200 *г*, бульона — 1 стакан, уксуса— 1 ст. ложку, сметаны 1/2 стакана, 1—2 лавровых листа, 1 петрушку, соли — по вкусу.

БЕЗВЫХОДНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ

— Почему вы не занимаетесь воспитанием своих детей?

— Но позвольте! Они ведь в школу ходят.

— Теперь в школе каникулы.

— И я тоже в отпуску.

Дискоболка

ИЮНЬ
1962
СУББОТА



☉ Восх. 3.48
Зах. 21.11
Долгота дня 17.23

Совет хозяйке

Оладьи

Из муки, молока и дрожжей замесите тесто, покройте его салфеткой и поставьте в теплое место для подъема. В поднявшееся тесто добавьте яйца, соль, сахар, 1 чайную ложку масла. Хорошо перемешайте. Тесто поставьте вторично на подъем на 15—20 минут. После этого, не размешивая, приступайте к выпечке оладий. Сковорода должна быть горячей, масло разогретое. Перед тем как взять порцию теста, ложку смачивайте водой.

Муки — 3 стакана, молока — 2 стакана, 2 яйца, сахар-песок — 1 ст. ложку, соль 1/2 ч. ложки, дрожжи — 30 г, масла коровьего или растительного — 1 стакан.



Ответ на криптограмму, помещенную на листке 27 мая:

I. Хорошо. II. Прозаседавшиеся. III. Присыпкин. IV. Мистерия-Буфф. V. Моментальников.

По кругу получается:

„Коммунизм не только у земли, у фабрик в поту. Он и дома за столиком, в отношениях, в семье, в быту".

В. Маяковский

1917 **Шестьдесят четвертый год** **1981**
Великой Октябрьской социалистической революции

20

☉ Восх. 6.33
Зах. 18.44
Долгота дня 12.11

○ Полнолуние 18.22
Зах. 6.56
Восх. 18.23

—79 +286

МАРТ ПЯТНИЦА



— Не бойся, доченька, это же тетя Рита!
Художник В. Гливенко

Из иностранного юмора

Два дельца, отдыхающие у моря, разговорились о своих делах.

— Думаю пробыть здесь недельку,— сказал один.— Я только что получил страховую премию в сто тысяч марок за пожар на моем заводике.

— Представь, я тоже получил двести тысяч марок страховки. Но за ущерб от наводнения.

— Гм... а ты не мог бы мне сказать, как ты устраиваешь наводнения?

* * *

Хозяйке на заметку

Щи из кислой капусты надо солить уже после того, как капуста сварится — иначе легко пересолить.

Борщ должен сначала закипеть, но, сняв пену и положив зелень, следует убавить огонь: пусть борщ «томится» под крышкой.

Борщ получается вкуснее, если его, доведя до готовности, не снимают сразу с плиты, а, выключив огонь, оставляют остывать на плите.



☉ Восх. 4.27
Зах. 20.27
Долгота
дня 16.00

☾ Посл. четв.
8 мая
Восх. 3.07
Зах. 14.32

—131 +234

МАЙ ВОСКРЕСЕНЬЕ

9 мая исполнилось 80 лет со дня рождения Х. Н. Намсараева (1889—1959), бурятского советского писателя.

30 лет со дня нападения (1939) японских захватчиков на Монгольскую Народную Республику в районе реки Халхин-Гол. Японские войска были разгромлены советскими и монгольскими войсками.



Донесение доставлено в срок

ПАМЯТНИКИ... КАРТОФЕЛЮ

Трудно было картофелю пробивать себе дорогу. Его не сразу стали употреблять в пищу, но со временем оценили, и благодарные люди воздвигли в его честь три памятника. Два из них — военному аптекарю Пармантье, распространившему картофель во Франции: один под Парижем, на том месте, где впервые был посажен картофель, а другой — на родине Пармантье, в г. Мондидье. На одной стороне памятника в г. Мондидье высечена надпись: «Благодетелю человечества»; на другой начертаны слова, сказанные Пармантье Людовиком XVI: «Поверьте мне, настанет время, когда Франция поблагодарит Вас за то, что Вы дали хлеб голодающему человечеству».

Третий памятник, в виде скалы, был воздвигнут в Германии, в г. Гарце. На памятнике написано: «Здесь в 1748 году был сделан первый опыт разведения картофеля».

Полезный совет

Зеркало лучше всего мыть теплым мыльным раствором. На 250 г раствора добавить $1/4$ чайной ложки нашатырного спирта.